NASİ GORENG (ENDONEZYA)

https://www.lezzetsirri.com

Kızarmış Pirinç

150 gr. pirinç
2 diş sarımsak
1 baş soğan
2 acı kırmızı biber
1 çorba kaşığı tatlı soya sosu
1 çorba kaşığı soya sosu
1/2 tavuksu tablet
5 çorba kaşığı sıvıyağ
1 yumurta
karabiber
tuz

150 gr. pirinci bol su ile haşlayın. İyice pişince süzün ve kuruyup içini çekmesi için bir kenara bırakın.
Soğanı doğrayın. Küçük acı kırmızı biberleri iri iri kesin. Hepsini bir miksere koyun, üzerine sarımsakları, tuzu, karabiberi ilave edin ve hep birlikte çekin. Hoş, portakal renkli bir karışım elde edersiniz. Tavada sıvıyağı kızdırın. İçine soğanı atın, birkaç dakika kavurun. Tavuksu tabletini elinizle ufalayarak, tavadaki karışıma atın ve en son önceden haşlayarak süzüp bir kenara bıraktığınız pirinci ekleyin. Karıştırarak hep birlikte kavurun. Üzerine soya sosunu ve tatlı soya sosunu ekleyin. Tekrar, hep birlikte 10 dakika kadar kavurun. Yemeğiniz hafif yapışkan ve kuru bir görünüm kazanınca tavayı ateşten çekin ve Nasi goreng'i bir servis tabağına alın.
Daha sonra tavaya bir parça yağ koyun. İçine bir yumurtayı kırın. Yumurtanız kızarınca ters çevirin, sarısı bir parça pişince Nasi goreng'in üzerine koyun ve sıcak sıcak servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:39263 • adı:Nasi Goreng (Endonezya) • gönderen:Saadet • indirme tarihi:23.04.2024 - 12:16