



BOKKEUMBAP

<https://www.guneykoreyemekleri.com>

- 1 adet Tavuk filetosu (beyaz)
- Yarım adet kabak
- 1 adet küçük havuç
- 1 dal kereviz sapı
- 1 kase pişmiş pilav körili (basmati yada yasemin pirincinden)
- 1 adet Yeşil soğan
- Tuz
- Karabiber
- Acı toz biber
- Sıvı yağ
- 1 yumurta

Sebzeleri yıkadıktan sonra küp şeklinde doğrayın.

Tavuk filetosunu'da küp şeklinde doğrayıp tavanızın içerisine alın.

Üzerine baharatlar ve 2-3 çorba kaşığı sıvı yağ ekleyip kavurun(pilav yağsız olduğu için istenilirse yağ miktarı artırılabilir), suyunu çekince sebzeleri ekleyip sebzeler diriliklerini kaybedene kadar kavurma işlemine devam edin.

Sebzeler istenilen kıvama gelince pilavı ekleyip 2 dakika kavurup altını kapatın.

Ayrı bir tavada omlet şeklinde pişirdiğiniz yumurtayı'da yemeğinize ekleyip karıştırın.

Not: Yeşil soğanı sebzeler kavrulduktan sonra ekleyin (narin olduğu için çok fazla pişmemesi gerekiyor).

