



KONG-NA-MUL-BAB

(Soya Filizli Pilav)

<https://koreyemek.blogspot.com.tr>

2 su bardak piriç
250 gr soya filizi
4 su bardak su
Sosu için:
2 yemek kaşık soya sosu
1 tatlı kasık susam yağı
İnce kıyılmış yeşil soğan ve susam

Soya filizi suda kaç kere yıkayın. Süzgeçten suyunu çıkarın.
Piriç yıkadıktan sonra 30 dakika bekletirse daha güzel sonuç çıkar.
2 su bardak piriç 4 su bardak su ekleyin.
Pirinç üzerine yıkanmış soya filizi ilave edin.
Kapağı kapatarak harlı ateşte 10 dakika, sonra orta ateşe koyduktan sonra piriç pişinceye dek kaynatın.
(ortalama 20 dk.)
Ocaktan indirdikten sonra kapağı açmadan 5 dk bekletin.
Sosu hazırlayın.
Pilavın üstüne 1 yemek kaşık sosu ekleyerek iyice karıştırarak servis yapın.

