



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

OMURAIŞU

- 2 su bardağı haşlanmış pirinç
- 2 yemek kaşığı püresi
- 4 yemek kaşığı soya sosu
- 1/2 su bardağı bezelye
- 1 yemek kaşığı susam yağı
- 4 yemek kaşığı sıvı yağ
- 1 adet havuç
- 1 adet dolmalık biber
- 1 adet kırmızı biber
- 2 diş sarımsak
- 1/2 adet soğan
- 1/2 adet limon suyu
- 1/2 çay kaşığı tuz
- Omlet için:
- 2 yemek kaşığı sıvı yağ
- 4 adet yumurta
- 1/2 çay kaşığı tuz
- Üzeri için:
- 1 adet taze soğan
- 1 yemek kaşığı mayonez
- 1 yemek kaşığı acı sos
- 1 yemek kaşığı ketçap (isteğe göre)

Tarifte kullanacağınız soğan, sarımsak, havuç, biber gibi tüm sebzeleri küçük küpler halinde doğrayın. Doğradığınız sebzeleri sertlik sıralamasına göre yağda soteleyin. Ardından limon suyu, tuz ve domates püresini ekleyerek 1-2 dakika sebzelerin yumuşamasını bekleyin. Ardından pirinç, susam yağı ve soya sosunu ekleyerek sotelemeye devam edin. Başka bir kaptaki omlet için, yumurta ve tuzu çırpın. Yapışmaz bir tavada omleti kurutmadan, kenarlardan ortaya doğru karıştırarak pişirin. Pirinçlerden cızırtı gelmeye başladığında ocaktan alın. Hazırladığınız omleti servis tabağına alın. Pirinçleri kaseye doldurun ve omletin üzerine ters çevirin. Omletin kenarlarından alarak pirincin üzerini tamamen kapatın. Omuriceyi, ince kıyılmış taze soğan, acı sos ve mayonez ile birlikte servis edin.

Not: Geleneksel Japon omletidir. Omu ve raisu, omlet ve pirinç kelimelerinin birleşiminden oluşur.



© lezzetler.com tarif no:170333 • adi:Omuraisu • gönderen:Gül • indirme tarihi:02.04.2025 - 16:34