



KIRAZ'IN
MUTFAğI



Bibimbap - Kore Mutfağı



Süre: 45 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 25 dakika

>> **Piştirme Süresi:** 20 dakika

>> **Kaç Kişilik:** 4 kişilik

Malzemeler:

- 2 su bardağı pişmiş pirinç
- 300 g dana eti
- 1 havuç
- 1 kabak
- 200 g ıspanak
- 4 yumurta
- 2 yemek kaşığı soya sosu
- 1 yemek kaşığı susam yağı

Alerjen Uyarısı:

⚠ **İçerir:** Yumurta, soya, susam.

Ön Hazırlık:

Malzemeleri pişirmeye başlamadan önce ölçüp doğrayın. Bu tariflerde yüksek ateş, kısa piştirme veya sosun doğru sırayla kurulması önemlidir; belirtilen aşama sırasını koruyun.

Servis Önerisi:

Malzemeleri karıştırarak sıcak servis edin.

Yapılışı:

1. Sebzeleri hazırlayın:

- Ayrı ayrı ince doğrayıp soteleyin.
- Tavayı önceden ısıtın ve malzemeyi üst üste yığmayın. Ara vermeden karıştırmak yerine renk alması için kısa aralıklarla çevirin.

2. Eti pişirin:

- Soya sosuyla yüksek ateşte çevirin.



- Tavayı önceden ısıtın ve malzemeyi üst üste yığmayın. Ara vermeden karıştırmak yerine renk alması için kısa aralıklarla çevirin.

3. Yumurtayı pişirin:

- Sarısı akışkan kalacak biçimde hazırlayın.
- Tarifin özgün dokusunu korumak için ateş seviyesini düşürmeden hızlı çalışın ve malzeme hazır olur olmaz ocaktan alın.

4. Kaseleri kurun:

- Pirinç üstüne tüm malzemeleri düzenleyin.
- Tarifin karakteristik dokusunu korumak için bu aşamayı uzatmadan, malzemelerin görünümünü izleyerek ilerleyin.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Tarifte verilen süre yol göstericidir; kullanılan ocak, tava ve fırına göre birkaç dakika değişebilir. Renk, kıvam ve iç dokuyu birlikte kontrol ederek pişirmeyi tamamlayın.

>> **İpucu:** Her sebzeyi ayrı pişirmek rengini korur.

Kiraz'ın
Mutfağı