



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.

Servis Önerisi:

Malzemeleri karıştırarak sıcak servis edin.

Yapılışı:

1. Sebzeleri hazırlayın:

- Ayı ayrı ince doğrayıp soteleyin

2. Eti pişirin:

- Soya sosuyla yüksek ateşte çevirin

3. Yumurtayı pişirin:

- Sarısı akışkan kalacak biçimde hazırlayın

4. Kaseleri kurun:



KIRAZ'IN
MUTFAĞI

- Pirinç üstüne tüm malzemeleri düzenleyin

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

Kiraz'ın
Mutfağı