

Omurice (Japon Usulü Tavuklu Omlet Pilavı)

Süre: 40 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 15 dakika
>> **Pişirme Süresi:** 25 dakika
>> **Kaç Kişilik:** 2 kişilik

Soğuk pişmiş pirinci tavuk, bezelye ve domatesli sosla tavada çevirip ince omletle sarın. Pirincin soğuk ve tane tane olması tavada ezilmeden kızarmasını sağlar.

Malzemeler:

- 1,5 su bardağı soğuk pişmiş pirinç
- 200 g tavuk göğsü
- 4 yumurta
- 1 küçük kuru soğan
- Yarım su bardağı bezelye
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 2 yemek kaşığı ketçap
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 1 yemek kaşığı sıvı yağ
- Tuz ve karabiber

Alerjen Uyarısı:

⚠ **İçerir:** Yumurta, süt ve süt ürünleri

Ön Hazırlık:

Pirinç önceden pişmiş ve soğutulmuş olmalıdır. Tavuğu küçük küp kesin; yumurtaları ayrı kasede çırpıp tuzlayın.

Servis Önerisi:

Omletin üzerine az miktarda ketçap gezdirip hemen servis edin. Yanına ekstra pilav eklemeye gerek yoktur.

Yapılışı:

1. Tavuklu pirinci hazırlayın:

Kiraz'ın Mutfağı

- Tavuk küplerini sıvı yağda orta-yüksek ateşte pişirin. Soğanı ekleyip yumuşatın, ardından bezelye ve domates salçasını karıştırın.
- Soğuk pirinci tavaya ekleyin. Taneleri ezmeden spatulayla ayırıp ketçap ve karabiberle harmanlayın; sıcak tutmak için kaseye alın.

2. Omleti pişirin:

- Tereyağını yapışmaz tavada eritin. Çırpılmış yumurtanın yarısını döküp tavayı eğerek ince bir tabaka oluşturun.
- Üst yüzey hâlâ hafif parlakken, omletin bir yarısına pilavın yarısını koyun. Yumurtayı katlayıp servis tabağına ters çevirin.

3. İkinci porsiyonu tamamlayın:

- Kalan yumurta ve pilavla aynı işlemi tekrarlayın. Omleti çok kızartmadan katlayın; böylece kırılmadan pilavın üzerinde kapanır.
- Tavuk ve yumurtanın tamamen piştiğini kontrol edin. Gıda termometresi kullanılıyorsa tavuk 74°C'ye, yumurtalı yemek 71°C'ye ulaşmalıdır.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Pirinç tane tane kalmalı, tavuk tamamen pişmeli ve omletin içi sulu çiğ yumurta görünümünde olmamalıdır.

Saklama:

Pişmiş omurice'i bekletmeden tüketin. Artanı iki saat içinde soğutup buzdolabında bir gün saklayın ve bir kez tamamen ısınana kadar yeniden ısıtın.

>> **İpucu:** Omlet tavaya döküldüğünde kenarları hemen toparlanıyorsa ateş fazla yüksektir; tavayı kısa süre ocaktan alıp ısıyı düşürün.

Kiraz'ın Mutfağı