



KIRAZ'IN
MUTFAĞI



Sebzeli Kızarmış Pirinç - Çin Mutfağı



Süre: 25 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 15 dakika

>> **Piştirme Süresi:** 10 dakika

>> **Kaç Kişilik:** 4 kişilik

Malzemeler:

- 3 su bardağı soğuk pişmiş pirinç
- 2 yumurta
- 1 havuç
- 1/2 su bardağı bezelye
- 1/2 su bardağı mısır
- 3 dal taze soğan
- 3 yemek kaşığı soya sosu
- 1 yemek kaşığı susam yağı
- 2 yemek kaşığı sıvı yağ

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:

Taze soğanla sıcak servis edin.

Yapılışı:

1. Pirinci hazırlayın:

- Bir gece soğutulmuş pirincin topaklarını elinizle nazikçe ayırın.
- Tarifin karakteristik dokusunu korumak için bu aşamayı uzatmadan, malzemelerin görünümünü izleyerek ilerleyin.

2. Yumurtayı pişirin:



- Kızgın wokta yumurtayı iri parçalar oluşacak biçimde karıştırıp kenara alın.
- Tarifin özgün dokusunu korumak için ateş seviyesini düşürmeden hızlı çalışın ve malzeme hazır olur olmaz ocaktan alın.

3. Sebzeleri soteleyin:

- Havuç, bezelye ve mısırı yüksek ateşte diri kalacak biçimde çevirin.
- Tavayı önceden ısıtın ve malzemeyi üst üste yığmayın. Ara vermeden karıştırmak yerine renk alması için kısa aralıklarla çevirin.

4. Birleştirin:

- Pirinç, yumurta ve sosları ekleyip taneler ısınana kadar hızlıca karıştırın.
- Sos malzemelerini ayrı kapta dengeli biçimde karıştırın ve tarifteki ateş derecesini koruyarak ana malzemeye azar azar ekleyin.

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:** Taze sıcak pirinç yerine soğuk pirinç kullanmak yapışmayı azaltır.

Kiraz'ın
Mutfağı