KIKKOMAN

Tavuklu, yumurtalı ve tatlı soyalı nasi goreng

toplam süre **30 dak.** **15 dak.** hazırlık süresi **15 dak.** pişme süresi

Besin değerleri (porsiyon başı):
2.475 kJ / 590 kcal

Yağ: **15,2 gr** Protein: **39,9 gr**
Karbonhidrat: **68,6 gr**

MALZEMELER

4 porsiyon

250 gr	yasemin pirinci
400 gr	tavuk göğüs fileto
2	havuç
2	kırmızı biber
1	kırmızı soğan
2	diş sarımsak
2 yemek kaşığı	Kikkoman Kavrulmuş Susam Yağı
200 gr	donmuş bezelye
90 ml	Kikkoman Pirinç İçin Soya Sosu
4	yumurta
1 yemek kaşığı	bitkisel yağ
	Tuz (Damak tadınıza göre)
	Taze çekilmiş karabiber (Damak tadınıza göre)
2 yemek kaşığı	yeşil limon suyu

Süslemek için:

6	kiraz domates (isteğe bağlı)
1 avuç	yeşil soğan (isteğe bağlı)

HAZIRLANIŞ

Adım 1

250 gr yasemin pirinci - **400 gr** tavuk göğüs fileto - **2** havuç - **2** kırmızı biber - **1** kırmızı soğan - **2** diş sarımsak
Tavuk göğsünü şeritler halinde kesin. Havuçları ince şeritler halinde, kırmızı biberleri parçalar halinde kesin. Soğanı ve sarımsağı ince ince doğrayın.

Adım 2

2 yemek kaşığı Kikkoman Kavrulmuş Susam Yağı **200 gr** donmuş bezelye - **90 ml** Kikkoman Pirinç İçin Soya Sosu
Tavuk şeritlerini büyük bir tavada veya wok tavada, ısıttığınız Kikkoman Sesame Oil'de kızartın. Havuçları, biberleri, soğanı ve sarımsağı ekleyin ve yaklaşık 5 dakika pişirin. Bezelyeleri, pirinci ve Kikkoman Sauce for Rice'ı ekleyin ve sürekli karıştırarak yaklaşık 3 dakika daha kızartın.

Adım 3

4 yumurta - **1 yemek kaşığı** bitkisel yağ - Tuz (Damak tadınıza göre) - Taze çekilmiş karabiber (Damak tadınıza göre) - **2 yemek kaşığı** yeşil limon suyu - **6** kiraz domates (isteğe bağlı) - **1 avuç** yeşil soğan (isteğe bağlı)
Yumurtaları ayrı bir tavada sıcak bitkisel yağda kızartın. Tuz ve karabiber ile tatlandırın. Nasi goreng'i karabiber ve yeşil limon suyu ile tatlandırın, ardından kızarmış yumurtaların üzerine koyarak servis yapın. İsterseniz kiraz domates ve yeşil soğan şeritleriyle süsleyin.