



## رولت تخم‌مرغ (غذای کره‌ای)

رولت تخم‌مرغ یکی از غذاهای پر طرفدار کشور کره جنوبی است و سریع آماده می‌شود. این غذا گزینه خوبی برای صبحانه، میان وعده و یا شام سبک است.

رولت تخم‌مرغ یکی از غذاهای پر طرفدار کشور کره جنوبی است و سریع آماده می‌شود. این غذا گزینه خوبی برای صبحانه، میان وعده و یا شام سبک است.

ابتدا تخم‌مرغ‌ها را در کاسه‌ای ریخته و به وسیله چنگال یا همزن، هم می‌زنیم. سپس هویج و پیازچه خرد شده و نمک را به تخم‌مرغ اضافه می‌کنیم و همه مواد رو باهم مخلوط می‌کنیم.

بعد کف تابه را روی حرارت خیلی ملایم، کمی چرب می‌کنیم تا مواد به کف تابه نچسبد.

مواد را در تابه ریخته و روی سطح آن پخش می‌کنیم تا کاملا سطح ظرف را بگیرند.

سپس اجازه می‌دهیم تا تخم‌مرغ شروع به پختن کند.

بعد از پخته شدن تخم‌مرغ، شروع به رول کردن تخم‌مرغ می‌کنیم.

با هر لایه‌ای که رول می‌کنیم لایه‌ها را روی هم فشار می‌دهیم تا مواد کاملا بهم بچسبند.

بعد از اینکه کل مواد را رول کردیم یک دقیقه دیگر اجازه می‌دهیم تا همه مواد به طور کامل پخته شوند.

در آخر تخم‌مرغ رول شده را روی سطح تخته کار می‌گذاریم و یک دقیقه اجازه می‌دهیم تا کمی سرد شود.

سپس رولت تخم‌مرغ را به قسمت‌های مساوی برش می‌دهیم

ابتدا تخم‌مرغ‌ها را در کاسه‌ای ریخته و به وسیله چنگال یا همزن، هم می‌زنیم. سپس هویج و پیازچه خرد شده و نمک را به تخم‌مرغ اضافه می‌کنیم و همه مواد رو باهم مخلوط می‌کنیم.

بعد کف تابه را روی حرارت خیلی ملایم، کمی چرب می‌کنیم تا مواد به کف تابه نچسبد.

مواد را در تابه ریخته و روی سطح آن پخش می‌کنیم تا کاملا سطح ظرف را بگیرند.

سپس اجازه می‌دهیم تا تخم‌مرغ شروع به پختن کند.

بعد از پخته شدن تخم‌مرغ، شروع به رول کردن تخم‌مرغ می‌کنیم.

با هر لایه‌ای که رول می‌کنیم لایه‌ها را روی هم فشار می‌دهیم تا مواد کاملا بهم بچسبند.

بعد از اینکه کل مواد را رول کردیم یک دقیقه دیگر اجازه می‌دهیم تا همه مواد به طور کامل پخته شوند.

در آخر تخم‌مرغ رول شده را روی سطح تخته کار می‌گذاریم و یک دقیقه اجازه می‌دهیم تا کمی سرد شود.

سپس رولت تخم‌مرغ را به قسمت‌های مساوی برش می‌دهیم