



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CAVANMUSHI (JAPONYA)

Tavuk pudingi

4 kişilik

100 gram tavuk göğsü

100 gram mantar

50 gram havuç, maydanoz

4 adet yumurta

500 cc konbu yosunu suyu

2 çorba kaşığı soya sosu

Bir tutam tuz

Sosu için:

300 cc konbu yosunu suyu

1 çorba kaşığı soya sosu

1'er tatlı kaşığı tuz ve tozşeker

1 tatlı kaşığı patates nişastası

Mantarları, tavuğu ve havucu küçük doğrayın. Bir kaseye yumurtaları kırıp, konbu suyunu ve soya sosunu ilave edip karıştırın. Bu karışımı süzgeçten geçirin. Dört ayrı kaseye küçük doğranmış mantar, havuç ve tavuğu yerleştirin. Yumurtalı karışımı yavaş yavaş ekleyin. Kaseleri, uygun ebatta bir tencereye yerleştirin ve tencerenin dibine birkaç parmak yüksekliğinde su koyun. Tencerenin kapağını kapatarak, buharda 5 dakika haşlayın. Haşlanma işlemi sona ermeden önce ince kıyılmış maydanozu ekleyin. Bu arada sosu hazırlayın. Bunun için konbu suyunu, soya sosunu, tuz ve şekeri kaynatıp, suyla karıştırılmış nişastayı ilave edin. Pudingin üzerine ekleyip servis yapın.

Not: Konbu yosunu suyunu Uzakdoğu ürünleri satan mağazalarda büyük marketlerde bulabilirsiniz.