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.

© lezzetler.com tarif no:36703 • adı:CAVANMUSHI (Japonya) • gönderen:Uğurkan • indirme tarihi:22.05.2024 - 09:53