DASHİ TAVUK (JAPONYA)

4 adet tavuk but
1 adet elma
1 adet kuru soğan
1 adet kabak
1 adet havuç
1 adet kırmızı biber
1 adet sarı biber
1 avuç kişniş
2 gram zencefil
70 gram soya sosu
yarım çay kaşığı köri
10 gram esmer şeker
10 gram portakal suyu
150 ml hindistancevizi sütü
bir miktar sıvıyağ
50 gram margarin

Hindistancevizi Sosunun Hazırlanışı :
Kuru soğanı piyazlık doğrayın. Bir miktar sıvı yağda hafifçe soteleyin.
Elmanın kabuklarını soyun. Küçük küçük doğrayıp soğanlarla beraber soteleyin.
İnce doğranmış kişnişi ekleyin ve bir miktar daha soteleyin.
Hindistan cevizi sütünü ve bir miktar tavuk suyu ekleyin. Hafifçe pişirin.
Köriyi ekleyin ve bütün sosu blenderdan geçirip süzdürün.
Dashi Sosun Hazırlanışı :
Soya sosu, esmer şeker, portakal suyu ve zencefili bir sos kabında çok hafif kaynatın ve soğumaya bırakın.
Sebze Ratatouille'nin Hazırlanışı :
Kabağın kabuklarını soyun, biberlerin çekirdeklerini çıkarın, havucu soyun ve hepsini küp küp doğrayıp, çok az yağla soteleyin.
Çok yumuşamamasına dikkat edin, tuz ve biberle tatlandırın.
Yemeğin Hazırlanışı :
Kemiksiz tavuk butlarını bir teflon tavada 50 gram sanayağında önlü arkalı hafifçe kızartın.
Şimdi en önemli kısma geliyoruz. Soğuk demir tavaya dashi sosu kuyun ve üzerine hafifçe kızartığınız tavukları oturtun.
Çok kısık ateşte sos hafif tıkırdayınca demir tavayı kenara alın ve sostan tavukların üzerine gezdirin.
Tekrar ocağa koyun, bir zaman sonra tekrar kenara çekip sosu üzerlerine gezdirin.
Bu işlemi bir kaç kere tekrarlayın. Bu işleme glaze deniyormuş. Bir sosu bir şeyin üzerine çektirirken bu yol izleniyor ve özellikle soğuk demir tava kullanılıyormuş.
En son olarak, önceden 180 derece ısıtılmış fırında bu soslu tavukları 6 dakika pişirin.
Tabağa önce hindistancevizli sostan koyun, üzerine dashi soslu tavukları yerleştirin, sebze Ratatouille ile servis yapın.

Fotoğraf "fido" tarafından gönderildi. 17.02.2018

© lezzetler.com tarif no:91147 • adı:Dashi Tavuk (Japonya) • gönderen:gizemli kız • indirme tarihi:13.05.2024 - 13:42