



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[www.lezzetler.com](http://www.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

## KINOKO GOHAN

[www.asyagurme.com](http://www.asyagurme.com)

- 1.5 Su Bardağı Kısa Taneli Piring (Suşi Pirinci)
- 100 Gram Mantar, Dilimlenmiş
- 150 Gram İstiridye Mantarı, Sapı kesilmiş, dilimlenmiş
- 2-3 Adet Kurutulmuş Şitake Mantarı, 30 dakika sıcak suda bekletilmiş, sapları kesilmiş ve dilimlenmiş
- 1 Tutam Tuz
- $\frac{3}{4}$  Su Bardağı Su
- 1 Çay Kaşığı Balık Tozu (Hon-Dashi)
- 2 Yemek Kaşığı Açık Renkli Soya Sosu
- 2 Tatlı Kaşığı Esmer Şeker
- 3 cm Taze Zencefil, İnce dilimlenmiş

Pirinci bir süzgeç yardımıyla soğuk suyun altında akan su berraklaşana dek yıkayın ve suyunun iyice süzülmesi için bir kenarda bekletin.

Bir tencerede su, balık tozu, soya sosu, şeker, ince dilimlenmiş zencefil ve mantarları kaynamaya bırakın. Su kaynadıktan sonra 2-3 dakika kadar pişirip, ocaktan alın. Tenceredeki suyu pilav yapımında kullanmak üzere süzgeç yardımıyla bir kaseye aktarın. Mantarları ise bir kenarda bekletin.

Yıkadığınız pirinci bir tencereye aktarın. Üzerine toplamda 2 su bardağı olacak şekilde hazırladığınız balık suyunu ve gerekirse fazladan su ilave edin. Tuzunu da ilave edip, karıştırın ve orta dereceli ateşte kaynamaya bırakın. Su kaynadıktan sonra kısık ateşte yaklaşık 12-13 dakika pişirin.

Pişen pilavı ocaktan alın ve üzerine mantarları ilave edin. Tencerenin kapağını kapatın ve yaklaşık 10 dakika kendi buharında demlenmeye bırakın. Bir kez karıştırıp, servis edin.

