ONİGİRİ

www.asyagurme.com

2 Su Bardağı Kısa Taneli Pirinç
2 Su Bardağı Su
200 Gram Tavuk Göğüs, Rondoda çekilmiş
½ Çay Bardağı Soya Sosu
2 Yemek Kaşığı Pirinç Sirkesi
1 Yemek Kaşığı Esmer Şeker

2 su bardağı pirinci akan soğuk suda yıkayın ve suyunun iyice süzülmesi için yaklaşık 10-15 dakika süzgeçte bekletin.
Beklettiğiniz pirinci bir tencereye aktarın ve üzerine 2 su bardağı su ilave edin.Tencerenin kapağını kapatıp yüksek ateşte kaynamaya bırakın. Kaynadıktan sonra kısık ateşte yaklaşık 10-12 dakika pişmeye bırakın. Pişen pilavı ocaktan alın ve tencerenin kapağını açmadan 10 dakika daha kendi buharında demlenmeye bırakın.
Rondoda çekilmiş tavukları bir tencereye aktarın. Üzerine soya sosunu, pirinç sirkesini ve şekeri ilave edip, karıştırın. Orta dereceli ateşte ara sıra karıştırarak kaynamaya bırakın ve tenceredeki tüm suyu çekene dek pişirmeyi sürdürün. Pişen tavuk harcını ocaktan alın ve soğuması için bir kenarda bekletin.
Soğuyan tavuk harcını pilavla karıştırın. Pilavlı karışımdan 1 yemek kaşığı kadar alıp, elinizde yuvarlayarak köfte şeklini verin. Pilav bitene kadar aynı işlemi tekrarlayın.

© lezzetler.com tarif no:124315 • adı:Onigiri • gönderen:inci tuğ • indirme tarihi:12.05.2024 - 08:59