



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

OYAKODON

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

2 su bardağı haşlanmış Japon pirinci (veya kısa taneli pirinç)
200 gram tavuk göğsü (kuşbaşı doğranmış)
1 adet soğan (ince dilimlenmiş)
2 adet yumurta
1 su bardağı dashi (Japon çorba suyu)
2 yemek kaşığı soya sosu
1 tatlı kaşığı şeker
Taze soğan (isteğe bağlı, süsleme için)

Bir tencereye dashi, soya sosu ve şekeri ekleyin. Karışımı kısık ateşte ısıtarak şekerin erimesini sağlayın. Kuşbaşı doğranmış tavukları ve ince dilimlenmiş soğanları dashi karışımına ekleyin. Tavuk yumuşayana ve tamamen pişene kadar kısık ateşte 10-12 dakika pişirin. Yumurtaları bir kasede çırpın. Çırpılmış yumurtayı tavuk ve soğan karışımının üzerine gezdirerek dökün. Tencerenin kapağını kapatıp kısık ateşte yumurtalar hafifçe pişene kadar (2-3 dakika) bekleyin. Haşlanmış Japon pirincini bir kaseenin tabanına yerleştirin. Üzerine hazırladığınız tavuk-yumurta karışımını ekleyin. Dilerseniz ince doğranmış taze soğan ile süsleyerek sıcak servis yapın.

