



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TORİ NO TAKİKOMİ GOHAN

www.asyagurme.com

- 2 Su Bardağı Kısa Taneli Pirinç
- 3 Su Bardağı Su
- 1 Tatlı Kaşığı Balık Tozu (Hon-Dashi)
- 100 Gram Tavuk Göğüs, Kuşbaşı doğranmış
- 1 Adet Havuç, Rendelenmiş
- 1 Yemek Kaşığı Soya Sosu
- 2 Çay Kaşığı Soya Sosu, Tavuğu marine etmek için

Pirinci iyice yıkayın ve süzün. Bir pilav tenceresinde, yıkadığınız pirinci 3 su bardağı su ve 1 tatlı kaşığı balık tozu ile birlikte 30 dakika boyunca bekletin. Beklerken kuşbaşı doğranmış tavukları da 2 çay kaşığı soya sosunda marine edin.

Pirinci pişirmeye başlamadan hemen önce tencereye 1 yemek kaşığı soya sosunu ilave edin ve karıştırın. Marine edilmiş tavukları ve rendelenmiş havuçları pirincin üzerine yerleştirin. Pilav tenceresinin kapağını kapatın ve yüksek ateşte kaynamaya bırakın. Su kaynamaya başlayınca ocağın altını kısın ve kısık ateşte 12-15 dakika boyunca pişirin. Ardından ocağın altını kapatın ve tencerenin kapağını açmadan pilavi 10-15 dakika dinlenmeye bırakın.

Asya
- GURME -

