



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TUNA GOHAN

www.asyagurme.com

1.5 Su Bardağı Kısa Taneli Pirinç
2 Su Bardağı Su
100 Gram Ton Balığı Konservesi, Suyu süzölmüş
2 Yemek Kaşığı Soya Sosu
1 Çay Kaşığı Tuz
Üzeri için:
2 Adet Yeşil Soğan, İnce dilimlenmiş
15 Gram Taze Zencefil, Soyulmuş, ince şeritler halinde kesilmiş

Pirinci soğuk suyun altında akan su berraklaşana dek yıkayın. Yıkayıp, süzdüğünüz pirinci bir tencereye aktarın ve üzerine 2 su bardağı suyu ilave edip, 30 dakika boyunca bekletin. Süre bitiminde soya sosunu ve tuzu tencereye ilave edip, bir kez karıştırın. Pirincin üzerine suyu süzölmüş ton balıklarını yerleştirip, tencerenin kapağını kapatın ve orta dereceli ateşte kaynamaya bırakın. Kaynadıktan sonra kısık ateşte suyunu çekene dek yaklaşık 12 dakika pişirin. Pilav piştikten sonra ocağın altını kapatın ve kapağını açmadan kendi buharında 10-15 dakika kadar demlenmeye bırakın. Ardından kapağını açın ve bir kaşık yardımıyla havalandırarak karıştırın. Üzerine ince dilimlenmiş yeşil soğan ve zencefil dilimleri serpiştirip, servis edin.

ASYA
- GURME -

