

# Kyoto Oyakodon

Toplam 25 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 15 dk

2 kişilik

Kolay

~520 kcal

Oyakodon, tavuk, soğan ve yumurtay dashi, soya ve mirinli hafif tatlı sosta pişirip pirinç üzerine alan Japon kase yemeğidir.

## Malzemeler

- 300 gr Tavuk but eti
- 4 adet Yumurta
- 2 kase Pişmiş pirinç
- 1 adet Soğan
- 1 su bardağı Dashi
- 2 yemek kaşığı Soya sosu
- 2 yemek kaşığı Mirin

## Yapılış

1. Soğan ince yarım doğrayıp tavuğu küçük parçalayın.
2. Dashi, soya sosu ve mirini tavada kaynatın.
3. Soğan ve tavuğu sosta 8 dakika pişirin.
4. Çırpılmış yumurtanın yarısını ekleyip 1 dakika bekletin.
5. Kalan yumurtayı ekleyip hafif akışkan bırakın.
6. Karışımın üzerine pişmiş pirinç kaselerinin üzerine alın.

### PÜF NOKTASI

Yumurtayı iki aşamada eklemek hem bağlı hem akışkan doku verir.

### SERVİS ÖNERİSİ

Sıcak pirinç üstünde taze soğanla hemen servis edin.

## Alerjenler

Yumurta

Soya