

Oyakodon

Toplam 30 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 15 dk

2 kişilik

Kolay

~430 kcal

Açılış 7/10

Japon tavuklu yumurtalı pirinç kasesi, dashi ve soya sosunda kıpır kıpır yumuşak bir yemektir.

Malzemeler

- 2 kase Pişmiş pirinç
- 300 gr Tavuk but
- 3 adet Yumurta
- 2 yemek kaşığı Soya sosu
- 1 adet Soğan

Yapılışı

1. Tavuk ve soğan soya soslu suda 8 dakika pişirin.
2. Çırpılmış yumurtayı ekleyip 3 dakika kapağı kapalı pişirin.
3. Karşılıklı olarak pirinç üzerine alın.

PÜF NOKTASI

Tavuğun iç sıcaklığı 74 dereceye ulaştığında pişmiştir; kalın bölgeden termometre ile kontrol edin.

SERVIS ÖNERİSİ

Kaseyi sıcakken, üstüne taze soğan serpip tek başına sunun.

Alerjenler

Yumurta

Soya