



KIRAZ'IN
MUTFAğI



Oyakodon - Japon Mutfağı



Süre: 35 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 10 dakika

>> **Piştirme Süresi:** 25 dakika

>> **Kaç Kişilik:** 2 kişilik

Malzemeler:

- 300 g kemiksiz tavuk but, lokmalık doğranmış
- 1 orta boy soğan, ince yarım ay doğranmış
- 3 yumurta
- 1,5 su bardağı kısa taneli pirinç
- 1,5 su bardağı su veya dashi suyu
- 2 yemek kaşığı soya sosu
- 1 yemek kaşığı mirin
- 1 tatlı kaşığı toz şeker
- 2 dal taze soğan

Alerjen Uyarısı:

△ **İçerir:** Yumurta ve soya. Soya sosu buğday içerebilir; ürün etiketini kontrol edin.

Ön Hazırlık:

Pirinci su berraklaşana kadar yıkayıp süzün ve paket tarifine göre pişirin. Tavukları eşit boyda doğrayın. Yumurtaları sarı ve beyaz tamamen karışmayacak, hafifçe çizgili kalacak şekilde çatalla birkaç kez çırpın. Soya sosu, mirin, şeker ve suyu küçük kasede karıştırın.

Yapılışı:

1. Soğanı yumuşatın:

- Sosu geniş bir tavaya alın ve kaynama noktasına getirin. Soğanları ekleyip orta ateşte 3-4 dakika, yarı saydamlaşana kadar pişirin.

2. Tavuğu pişirin:

- Tavuk parçalarını tek kat yerleştirin. Sosu hafifçe kaynatarak tavuğun kalın parçaları tamamen pişene kadar 8-10 dakika tutun; tavanın kapağını kapatmak pişmeyi dengeler.

3. Yumurtayı ekleyin:

- Çırpılmış yumurtayı tavaya önce üçte ikisi olacak şekilde dairesel dökün. Kenarlar tutunca kalan yumurtayı ekleyin ve kapağı kapatıp 1-2 dakika daha pişirin.
- Yumurtayı fazla karıştırmayın; yumuşak, katmanlı bir örtü hâlinde kalmalıdır. Tam pişmiş tercih ediyorsanız kapağı biraz daha uzun tutun.

4. Pirinç üzerinde servis edin:

- Sıcak pirinci kaselere paylaşın. Tavuk, soğan ve yumurtayı sosuyla birlikte üzerine alın; kıyılmış taze soğan serpin.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Tavada az miktarda akışkan sos kalabilir; pirince karışınca lezzet verir. Tavukta pembe bölüm kalmamalı, yumurta ise kurumadan setleşmelidir.

Saklama:

En iyi doku için taze servis edin. Artan tavuklu yumurta karışımını pirinçten ayrı, kapalı kapta buzdolabında 1 gün tutun ve iyice ısıtarak tüketin.

>> **İpucu:** Oyakodonun yumurtasını omlet gibi kurutmayın; ocağı kapattıktan sonra tavada kısa süre dinlenmesi yumuşaklığını korur.

Kiraz'ın
Mutfağı