

Japon usulü köri soslu tavuk (roux'suz!)

toplam süre **35 dak.** 15 dak. pişme süresi 20 dak. pişme süresi

Besin değerleri (porsiyon başı):
2.950 kJ / 705 kcal

Yağ: **29 gr** Protein: **34 gr**
Karbonhidrat: **75 gr**

MALZEMELER

2 porsiyon

Tavuk marinasyonu:

200 gr tavuk but veya göğüs

1 tatlı kaşığı köri tozu

1 tutam tuz

Köri tabanı:

5 gr sarımsak

5 gr zencefil

100 gr soğan

50 gr havuç

50 gr kabak

50 gr mantar

1 yemek köri tozu

kaşığı

0,5 tatlı garam masala

kaşığı

2 yemek kızarmış soğan

kaşığı

1 yemek kanola yağı

kaşığı

Seasoning & sauce

1 yemek [Kikkoman Doğal Olarak](#)

kaşığı [Fermente Soya Sosu](#)

1 yemek [Kikkoman Ramen Çorba](#)

kaşığı [Konsantresi](#)

1 yemek ketçap

kaşığı

1 yemek tahin

kaşığı

300 ml su

Kıvam verici:

1 yemek mısır nişastası

kaşığı

40 ml su

HAZIRLANIŞ

Adım 1

200 gr tavuk but veya göğüs - **1 tatlı kaşığı** köri tozu - **1 tutam** tuz

Tavuğu lokma büyüklüğünde parçalara kesin. Köri tozu ve tuzu ekleyin. Her tarafı eşit şekilde kaplanana kadar karıştırın.

Adım 2

5 gr sarımsak - **5 gr** zencefil - **100 gr** soğan - **50 gr** havuç - **50 gr** mantar - **50 gr** kabak

Sarımsak ve zencefili ince ince doğrayıp aynı kaba alın. Soğanı dilimleyin. Havuç ve kabağı yaklaşık 3 cm'lik parçalar halinde kesin. Mantarları dörde bölün.

Adım 3

1 yemek kaşığı kanola yağı - **1 yemek kaşığı** köri tozu - **2 yemek kaşığı** kızarmış soğan - **300 ml** su

Kanola yağın tencerede orta-kısık ateşte ısıtın. 2. adımdaki sarımsak ve zencefili ekleyin. Kokusu çıkana kadar soteleyin. 1. adımdaki marine edilmiş tavuğu ekleyin. Yakmadan, nazıkçe pişirin. Soğan, havuç ve kabağı ekleyin; kısa süre soteleyin. Köri tozunu ve mantarları ekleyip karıştırın. Suyu dökün, kızarmış soğanı ilave edin. Yüzeye çıkan köpüğü alın, kapağını kapatın ve 15 dakika kısık ateşte pişirin.

Adım 4

1 yemek kaşığı [Kikkoman Doğal Olarak Fermente Soya Sosu](#) - **1 yemek kaşığı** [Kikkoman Ramen Çorba Konsantresi](#) - **1 yemek kaşığı** ketçap - **1**

yemek kaşığı tahin

Sebzeler yumuşadığında, Kikkoman Soy Sauce, Kikkoman Ramen Soup Base, ketçap ve tahini bir

Serving & toppings:

400 gr Servis ve üzeri için:
2 adet rafadan yumurta
(yaklaşık 7 dakika)
1 tutam kızarmış soğan
1 tutam maydanoz

kapta pürüzsüz olana kadar karıştırın. Karışımı tencereye ekleyin ve iyice karıştırın.

Adım 5

1 yemek kaşığı mısır nişastası - **40 ml** su - **0,5 tatlı kaşığı** garam masala
Mısır nişastasını suyla açın. Karışımı köriye ekleyin ve sos hafifçe kaynayıp kıvam alana kadar sürekli karıştırın. Pişirmenin en sonunda garam masalayı ekleyin ve ocağı kapatın.

Adım 6

400 gr pişmiş pirinç - **2** adet rafadan yumurta - **1 tutam** kızarmış soğan - **1 tutam** maydanoz
Pirinçleri tabaklara paylaşın, üzerine köriyi dökün. Rafadan yumurta, kızarmış soğan ve maydanoz ile servis edin.