

Khao Man Gai: Tay usulü tavuklu pilav

toplam süre **45 dak.** 15 dak. hazırlık süresi 30 dak. pişme süresi

Besin değerleri (porsiyon başı):
4.368 kJ / 1.044 kcal

Yağ: **22 gr** Protein: **73,5 gr**
Karbonhidrat: **129,5 gr**

MALZEMELER

2 porsiyon

2 yemek kaşığı	<u>Kikkoman Kavrulmuş Susam Yağı</u>
30 gr	kırmızı soğan
15 gr	taze zencefil
5 gr	sarımsak
300 gr	pirinç
300 ml	su
1 yemek kaşığı	<u>Kikkoman Doğal Olarak Fermente Soya Sosu</u>
3 tutam	karabiber
400 gr	tavuk göğsü veya kalça (derili, fazla yağı alınmış)
3 yemek kaşığı	<u>Kikkoman Kore Usulü Teriyaki Barbekü Sos</u>
2 tatlı kaşığı	balık sosu
1 tatlı kaşığı	yeşil limon suyu
1	adet taze soğan
3	dal taze kişniş
1	adet salatalık
3	adet çeri domates

HAZIRLANIŞ

Adım 1

2 yemek kaşığı Kikkoman Kavrulmuş Susam Yağı - **30 gr** kırmızı soğan - **15 gr** taze zencefil - **5 gr** sarımsak
Kırmızı soğan ve sarımsağı yaklaşık 1 mm kalınlığında ince ince dilimleyin. Zencefili önce 1 mm'lik dilimlere kesin, ardından ince kibrit çöpü şeritler halinde doğrayın. Kikkoman Toasted Sesame Oil, kırmızı soğan, zencefil ve sarımsağı bir tavaya alın. Altın rengi alana kadar soteleyin. Tavayı ocaktan alın ve aromalı yağı kızarmış soğan, zencefil ve sarımsaktan ayırmak için bir süzgeçten geçirin. Her ikisini de kenara alın.

Adım 2

300 gr pirinç
Pirinç yıkayın ve suyunu iyice süzün. İlk adımdaki süzölmüş aromalı yağı tavada ısıtın. Pirinç ekleyin ve yakmamaya dikkat ederek pirinçler hafif şeffaf bir görünüm alana kadar nazikçe soteleyin.

Adım 3

300 ml su - **1 yemek kaşığı** Kikkoman Doğal Olarak Fermente Soya Sosu - **3 tutam** karabiber - **400 gr** tavuk göğsü veya kalça (derili, fazla yağı alınmış)
2. adımdaki pirinç bir pilav tenceresine aktarın. Su ve Kikkoman Soy Sauce'u ekleyip yavaşça karıştırın. Tavuğu karabiberle tatlandırın ve deri tarafı yukarı gelecek şekilde pirinç üzerine yerleştirin. Cihazın hızlı pişirme modunda pişirin.

Adım 4

3 yemek kaşığı Kikkoman Kore Usulü Teriyaki Barbekü Sos - **2 tatlı kaşığı** balık sosu - **1 tatlı kaşığı** yeşil limon suyu - **1** adet taze soğan - **3** dal

taze kişniş

Kişniş yapraklarını saplarından ayırın. Taze soğanı ve kişniş saplarını ince ince dilimleyin. Bunları Kikkoman Teriyaki BBQ Sauce in Korean Style, balık sosu ve yeşil limon suyu ile karıştırın. Kişniş yapraklarını süsleme için ayırın.

Adım 5

1 adet salatalık - **3** adet çeri domates - Bir kenara ayrılan kişniş yaprakları

Pilav tamamen piştiğinde tavuğu tencereden dikkatlice çıkarın. Pirinci bir spatula ile nazikçe havalandırın, ardından kapağı kapatıp 5 dakika sıcak tutma ayarında bekletin. Tavuğu dilimlemeden önce 5 dakika dinlendirin. Bu sırada salatalığı dilimleyin ve çeri domatesleri ikiye bölün. Servis için pirinci kâselere paylaşın, üzerine dilimlenmiş tavuğu yerleştirin. İlk adımdaki kızarmış soğan, zencefil, sarımsak karışımı ve kişniş yapraklarıyla süsleyin. Yanında salatalık, domates ve 4. adımdaki sos ile servis yapın.