

1 Takikomi gohan-Yapon düyü yeməyi

İçindəkilər:

- düyü-300 qr • toyuq əti-150g • yerkökü-1/4 ədəd
- göbələk-3-4 ədəd böyük ölçülü • duz-5 ml-lik ölçü qaşığı ilə ½ qaşığı
- soya sousu, sake, mirin-hərəsi 15 ml-lik ölçü qaşığı ilə 2 qaşığı • şəkər tozu-5 ml-lik ölçü qaşığı ilə 2 qaşığı
- su-uyğun ölçüdə

1. Toyuq əti və tərəvəzləri doğrayın

Toyuq ətinə, təxminən tərəfləri 3 sm-lik kvadrat şəklində kəsin (bir dişləməlikdən bir qədər böyük).

Göbələk və yerkökünü bir qədər nazik doğrayın.

2. Düyünü bişirin

Düyünü yuyub, 30 dəqiqə suda saxlayın.

Düyünün miqdarından bir qədər az su əlavə edin.

Doğranmış tərəvəz və toyuq və digər sous, ədviyyatları əlavə edib bişirin.

2 Araciru balıq supu

İçindəkilər:

• balıq sümüyü-1 ədəd balığın sümüyü • hondaşi (bulyon tozu)-5 ml-lik ölçü qaşığı
ilə 2 qaşığı

1. Balığı doğrayın.
2. Suyu qaynadın.
3. Qaynayan suya bir qədər soyuq su əlavə edib 80 dərəcə qədər edib, balığın sümüklərini dərhal atıb suda təmizləyin.
4. Qazana su, hondaşi və balığın sümüyünü əlavə edib az odda bişirin.
5. Qaynadıqda köpüyü yığın.

3 Teriyaki

- | | |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none">• Kəsilmiş yarım balıq | <ul style="list-style-type: none">• soya sousu, mirin, bal -hərəsi 15 ml-lik ölçü qaşığı |
|--|--|
- ilə 2 qaşığı

1. Kəsilmiş balığa azca su vurulur.
2. Qızmış tavaya balıq qoyulur.
3. Balığın kəsilmiş hissəsi azca qızardıqda tava oddan götürülür.
4. Soya sousu və mirin əlavə edib, azca bişirdikdən sonra bal əlavə edilib parlaqlıq verilir.

4 Karaage (toyuq qızartması)

- Toyuq əti-1 kq • soğan, zəncəfil qabığı-yetərli qədər • su- 5 0 ml
- Şəkər tozu-5 ml-lik ölçü qaşığı ilə 1 qaşığı • duz-5 ml-lik ölçü qaşığı ilə ½ qaşığı
- soya sousu-5 ml-lik ölçü qaşığı ilə 1 qaşığı
- sake-5 ml-lik ölçü qaşığı ilə 1 qaşığı • küncüt yağı - 5 ml-lik ölçü qaşığı ilə 1 qaşığı
- yumurta-1 ədəd
- un-15 ml-lik ölçü qaşığı ilə 2 qaşığı • nişasta-15 ml-lik ölçü qaşığı ilə 2 qaşığı
- nişasta (qızarmamışdan bir az əvvəl)-15 ml-lik ölçü qaşığı ilə 1 qaşığı

1. Toyuq ətini eyni ölçüdə doğrayın.
2. Suya soğan və zəncəfil əlavə edib əlinizlə ovuşdurun.
3. Toyuq ətini qaba qoyub 2-ni 15 ml-lik qaşıqla 3 qaşığı əlavə edin.
4. 3-ə şəkər tozu, duz, soya sousu, sake, küncüt yağımı əlavə edib yaxşıca qarışdırın.
5. Yumurtanı az-az əlavə edib yaxşıca qarışdırın.
6. Un və nişastanı eyni miqdarda əlavə edib qarışdırın.
7. Yağı qızdırıb, qızartmaya başlamamışdan əvvəl toyuğun üzərinə nişasta səpin.
8. 160 dərəcəlik yağa əlavə edib 180 dərəcəyə qədər yağ qızana qədər qızardın.
Müəyyən qədər qızdıqdan sonra bir dəfə oddan götürün kənara qoyun.
9. İkinci dəfə qızartmanı təkrarlayın.

5 Goma-ae

- küncüt- 1 5 g
- duz-yetərli qədər
- şəkər tozu-5 ml-lik ölçü qaşığı ilə 2 qaşığı
- soya sousu-15 ml-lik ölçü qaşığı ilə 1 qaşığı
- sirkə-5 ml-lik ölçü qaşığı ilə 1 qaşığı

1. Küncüt rəng Alana qədər qızdırın.
2. Taxta qaşığı və ya uyğun alətlə əzin.
3. 2-yə şəkər tozu, duz, sirkə, soya sousu əlavə edib qarışdırın.
4. Zövqə uyğun tərəvəz (məsələn, ispanaq) əlavə edib qarışdırın.

Yuxarıdakı yeməklərin servis zamanı düzülüşü

