

# Chawanmushi

Toplam 33 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 18 dk

4 kişilik

Orta

~120 kcal

Açılış 13/10

Japon buharda yumurta kreması chawanmushi, dashi ve mantarla ipeksi bir kase olur.

## Malzemeler

- 3 adet Yumurta
- 450 ml Dashi suyu
- 120 gr Mantar
- 1 yemek kaşığı Soya sosu

## Yapılışı

1. Yumurta ve dashi suyunu köpürtmeden çırpın, sonra ince süzgeçten geçirin.
2. Mantarları küçük kaselere paylaşın, yumurtalı karışımın üzerine dökün.
3. Kaseleri folyo ile kapatın, buharda su damlatmasını önleyin.
4. Chawanmushi'yi buharda 18 dakika kısık ateşte pişirin ve sıcak servis edin.

### PÜF NOKTASI

Yumurta karışımını süzerek dökün; buharda daha pürüzsüz ve ipeksi pişer.

### SERVIS ÖNERİSİ

Küçük kaselerde, üstüne taze soğan serperek sıcak servis edin.

## Alerjenler

Yumurta

Soya

Deniz ürünleri