

# Çin köftesi

toplam süre **25 dak.** 15 dak. hazırlık süresi 10 dak. pişme süresi

Besin değerleri (porsiyon başı):  
**3.274 kJ / 782 kcal**

Yağ: **39,1 gr** Protein: **42,9 gr**  
Karbonhidrat: **63,3 gr**

## MALZEMELER

2 porsiyon

<b>100 gr</b>	bardak erişte (½ paket)
<b>2</b>	arpacık soğanı
<b>15 gr</b>	zencefil
<b>0,5</b>	acı biber
<b>3,5</b>	diş sarımsak
<b>2,5 yemek kaşığı</b>	sıvı yağ
<b>1 yemek kaşığı</b>	yeşil soğan (doğranmış)
<b>400 gr</b>	kıyılmış domuz ve sığır eti
<b>1</b>	yumurta
<b>0,5 tatlı kaşığı</b>	Çin baharatı, 5 baharatlı
<b>2 yemek kaşığı</b>	<a href="#">Kikkoman Doğal Olarak Fermente Soya Sosu</a>
<b>4 yemek kaşığı</b>	<a href="#">Kikkoman Teriyaki Marine</a>
<b>1 tatlı kaşığı</b>	kavrulmuş susam tohumu
<b>0,5 tatlı kaşığı</b>	pul biber
<b>2 yemek kaşığı</b>	kişniş
<b>100 gr</b>	yasemin pirinci

## HAZIRLANIŞ

### Adım 1

**100 gr** cam erişte (½ paket)

Cam erişteyi paketin üzerindeki talimatlara göre pişirin, ardından soğuk suyla durulayın ve makasla daha küçük parçalara bölün. Bir kaseye koyun.

### Adım 2

**2** arpacık soğanı - **15 gr** zencefil - **0,5** acı biber - **3,5** diş sarımsak - **2,5 yemek kaşığı** sıvı yağ - **1 yemek kaşığı** yeşil soğan (doğranmış)

Arpacık soğanı, zencefil, acı biber ve sarımsağı ince ince doğrayın. Bir tavaya yağı dökün, doğranmış sebzeleri (yeşil taze soğan dahil) ekleyin, yaklaşık 1 dakika soteleyin ve eriştelere ekleyin.

### Adım 3

**400 gr** kıyılmış domuz ve sığır eti - **1** yumurta - **0,5 tatlı kaşığı** Çin baharatı, 5 baharatlı

Kıyma, yumurta ve kalan baharat ve otları erişte ve sebzelerin bulunduğu kaseye ekleyin. İyice karıştırın. Et karışımını yaklaşık 3-4 cm çapında toplar halinde şekillendirin.

### Adım 4

**2 yemek kaşığı** [Kikkoman Doğal Olarak Fermente Soya Sosu](#) - **2 yemek kaşığı** [Kikkoman Teriyaki Marine](#) - **1 tatlı kaşığı** kavrulmuş susam tohumu - **0,5 tatlı kaşığı** pul biber - **2 yemek kaşığı** kişniş - **100 gr** pişmiş yasemin pirinci

Şekillendirilmiş köfteleri ısıtılmış bir tavada kızarana kadar kızartın. Ardından Kikkoman soya sosunu ve Kikkoman Teriyaki marineyi ekleyin. İyice karıştırın. Bitmiş yemeği bir kaseye koyun, üzerine susam ve pul biber serpin ve doğranmış kişniş ile süsleyin. Pişmiş yasemin pirinci ile servis

edin.