

Filipin usulü vejetaryen mantarlı adobo

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

MALZEMELER

10 porsiyon

Yemek için:

- 80 ml** bitkisel yağ
30 gr sarımsak (6 diş, ince dilimlenmiş)
300 gr soğan (ince ay şeklinde doğranmış)
1,5 kg shiitake mantarı, istiridye mantarı ve kültür mantarı (şeritler halinde doğranmış)
6 adet defne yaprağı
200 ml Kikkoman Doğal Olarak Fermente Soya Sosu
1,5 litre sebze suyu
50 ml pirinç sirkesi
20 gr esmer şeker
Ek olarak:
1,5 kg pişmiş uzun taneli pirinç (örneğin, basmati)
Servis için:
100 gr taze soğan (beyaz kısmı ince dilimlenmiş ve soğuk suda bekletilmiş; yeşil kısmı iri doğranmış)

HAZIRLANIŞ

Adım 1

Bitkisel yağ geniş bir tavada ısıtın. Sarımsağı ekleyin ve altın rengi alana kadar 3-4 dakika kızartın. Kâğıt havlu üzerine alıp yağın süzün ve kenara ayırın. Ardından soğanı ekleyin ve yarı saydam olana kadar 2-3 dakika soteleyin.

Adım 2

Mantarları ekleyin ve hafifçe kızarıp yumuşayana kadar 6-7 dakika pişirin.

Adım 3

Defne yapraklarını, Kikkoman Naturally Brewed Soy Sauce'ü, sebze suyunu, pirinç sirkesini ve esmer şekeri ekleyin. Kısık ateşte, ara ara karıştırarak, sos koyulaşıp hafif parlak bir kıvam alana kadar yaklaşık 15 dakika pişirin.

Adım 4

Sıcak mantar sosunu pirincin üzerine alın. Taze soğan ve kızarmış sarımsakla servis edin.