KIKKOMAN

# 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 yağı geniş bir tavada ısıtın. Sarımsağı ekleyin ve altın rengi alana kadar 3-4 dakika kızartın. Kâğıt havlu üzerine alıp yağını 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'u, 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.