

Karnabahar ve nori sabayon'lu deniz tarağı

toplam süre **60 dak.** 30 dak. hazırlık süresi 30 dak. pişme süresi

MALZEMELER

10 porsiyon

Kuskus için:

- 1 kg** karnabahar (iri doğranmış)
200 gr badem (blanşe edilmiş ve kavrulmuş)
100 ml zeytinyağı
1 adet yeşil limon kabuğu rendesi
30 gr frenk soğanı (ince doğranmış)
Tuz

Frenk soğanı yağı için:

- 100 ml** bitkisel yağ
0,5 demet demet frenk soğanı (iri doğranmış)

Tatlı patates için:

- 1 kg** dilimlenmiş tatlı patates
50 ml zeytinyağı
50 ml [Kikkoman Daha Az Tuzlu Doğal Olarak Fermente Soya Sosu](#)

Sabayon için

- 100 ml** [Kikkoman Daha Az Tuzlu Doğal Olarak Fermente Soya Sosu](#)
20 ml [Kikkoman Sushi Pirinç Lezzetlendiricisi](#)
10 ml yuzu suyu
2 adet nori yaprağı
4 adet yumurta sarısı
50 ml bitkisel yağ
Ek olarak:
50 gr kırmızı soğan (ince dilimlenmiş)
25 ml [Kikkoman Sushi Pirinç](#)

HAZIRLANIŞ

Adım 1

Karnabahar ve bademi mutfak robotunda ince çekin. Orta ateşte zeytinyağını ısıtın ve bademli karnabahar karışımını 3-4 dakika pişirin. Yeşil limon kabuğunu ince rendeleyin ve suyunu sıkın; her ikisini de ekleyin ve tuzla tatlandırın.

Adım 2

Kırmızı soğanı Kikkoman Seasoning for Sushi Rice ile marine edin ve en az 5 dakika bekletin. Yağı 80 °C'ye ısıtın, frenk soğanını ekleyin ve mutfak robotunda pürüzsüz olana kadar çekin. İnce bir süzgeçten geçirerek süzölmeye bırakın.

Adım 3

Fırını 160 °C fanlı ayarda önceden ısıtın. Tatlı patatesleri zeytinyağı ve Kikkoman Naturally Brewed Less Salt Soy Sauce ile marine edin, tepsiye yayın ve yaklaşık 15 dakika fırınlayın.

Adım 4

Kikkoman Naturally Brewed Less Salt Soy Sauce, Kikkoman Seasoning for Sushi Rice, yuzu suyu, nori ve yumurta sarılarını pürüzsüz olana kadar karıştırın. Karışımı sıcak su banyosu üzerine alın ve 4-5 dakika köpüklenene kadar çırpın. Ardından yağı yavaşça ekleyin.

Adım 5

Tavada veya ızgarada yağı çok kızdırın. Deniz taraklarını kesik yüzeyleri aşağı gelecek şekilde yerleştirin ve 1-2 dakika mühürleyin. Çevirip 1-2

30
50 ml
2

Lezzetlendiricisi
adet deniz tarağı
bitkisel yağ
Tuz
Karabiber
paket kesilmiř tere

dakika daha pişirin. Tuz ve karabiber ile tatlandırın.

Adım 6

Frenk soğanını bademli karnabahar karışımına ekleyin ve karıştırın.

Adım 7

Bademli karnabahar kuskusu tabağın ortasına yerleştirin. Etrafına deniz taraklarını ve tatlı patatesleri dağıtın. Tere, frenk soğanı yağı ve marine edilmiş soğan ile garnitür yapın. Sabayon ile birlikte servis edin.