

# Peynir ve jalapeno dolgulu sosisler

toplam süre **40 dak.** 20 dak. hazırlık süresi 20 dak. pişme süresi

Besin değerleri (porsiyon başı):  
**4.254 kJ / 1.017 kcal**

Yağ: **76 gr** Protein: **43 gr**  
Karbonhidrat: **33 gr**

## MALZEMELER

2 porsiyon

**2** adet jalapeno biberi  
**50 gr** cheddar peyniri  
**4** adet barbekü sosis  
**100 gr** dilimlenmiş füme pastırma  
**4 yemek kaşığı** Kikkoman Ballı ve İsli Teriyaki Barbekü Sosu  
**Teriyaki hardal için:**  
**4 yemek kaşığı** hardal  
**2 yemek kaşığı** Kikkoman Ballı ve İsli Teriyaki Barbekü Sosu  
**1 tatlı kaşığı** rendelenmiş zencefil  
**0,5 tatlı kaşığı** bal  
**1 yemek kaşığı** kavrulmuş susam  
**1 tatlı kaşığı** Kikkoman Kavrulmuş Susam Yağı

## HAZIRLANIŞ

### Adım 1

**2** adet jalapeno biberi - **50 gr** cheddar peyniri - **4** adet barbekü sosis - **100 gr** dilimlenmiş füme pastırma  
Jalapeno biberi uzun şeritler halinde kesin. Peyniri kibrit çöpü şeklinde doğrayın. Sosisleri boylamasına olacak şekilde, tamamen kesmeden yarıya. İçlerine jalapeno ve peynir doldurup pastırmayla sıkıca sarın.

### Adım 2

**4 yemek kaşığı** hardal - **2 yemek kaşığı** Kikkoman Ballı ve İsli Teriyaki Barbekü Sosu **0,5 tatlı kaşığı** bal - **1 tatlı kaşığı** rendelenmiş zencefil - **1 yemek kaşığı** kavrulmuş susam - **1 tatlı kaşığı** Kikkoman Kavrulmuş Susam Yağı  
Hardalı Kikkoman Teriyaki BBQ-Sauce with Honey, bal, zencefil, susam ve susam yağı ile bir kâsede karıştırın.

### Adım 3

**4 yemek kaşığı** Kikkoman Ballı ve İsli Teriyaki Barbekü Sosu  
Sosisleri Kikkoman Teriyaki BBQ-Sauce with Honey ile kaplayın. Ardından kızgın ızgarada pastırma ve sosisler kahverengileşene kadar her iki tarafını da pişirin. Teriyaki hardal ile servis yapın.