

# Raclette peynirli patates ve kalamata yahni

toplam süre **50 dak.** 10 dak. hazırlık süresi 40 dak. pişme süresi

Besin değerleri (porsiyon başı):  
**1.885 kJ / 450 kcal**

Yağ: **30 gr** Protein: **14 gr**  
Karbonhidrat: **32 gr**

## MALZEMELER

2 porsiyon

<b>300 gr</b>	küçük patates
<b>2 yemek kaşığı</b>	sıvı yağ
<b>1</b>	adet doğranmış soğan
<b>2</b>	diş doğranmış sarımsak
<b>70 gr</b>	kalamata zeytin (Çekirdekleri çıkarılmış ve ikiye bölünmüş)
<b>350 ml</b>	sebze suyu
<b>3</b>	dal taze kekik
<b>1 tatlı kaşığı</b>	kuru kekik
<b>4 yemek kaşığı</b>	<u>Kikkoman Ponzu Limonlu</u>
<b>4 yemek kaşığı</b>	<u>Kikkoman Teriyaki Marine</u>
<b>150 gr</b>	dilimlenmiş raclette peyniri
<b>2 dilim</b>	bayat ekmek

## HAZIRLANIŞ

### Adım 1

**300 gr** küçük patates - **2 yemek kaşığı** sıvı yağ - **1** adet doğranmış soğan - **2** diş doğranmış sarımsak - **70 gr** kalamata zeytin (Çekirdekleri çıkarılmış ve ikiye bölünmüş) - **350 ml** sebze suyu - **3** dal taze kekik - **1 tatlı kaşığı** kuru kekik - **4 yemek kaşığı** Kikkoman Ponzu Limonlu **4 yemek kaşığı** Kikkoman Teriyaki Marine  
Yağı, tavada direkt ateşte ısıtın. Doğranmış soğan ve sarımsağı yumuşayana kadar soteleyin. Patatesleri ekleyin ve hafifçe kızarana kadar pişirin. Sebze suyunu ve küçük parçalara ayrılmış kekik ve kuru kekiği ekleyin. Kikkoman Ponzu Lemon ve Kikkoman Teriyaki Marinade ile tatlandırın. Yahniyi kaynatın ve patatesler yumuşayana kadar 25-30 dakika pişirin. Kalamata zeytinlerini ekleyin ve 4-5 dakika ısınmasını bekleyin.

### Adım 2

**150 gr** dilimlenmiş raclette peyniri - **2 dilim** bayat ekmek  
Pişirmenin son 2 dakikasında, ekmek dilimlerini tavaya ekleyin ve üzerini raclette peyniriyle kaplayın. 3-4 dakika peynirin erimesini bekleyin ve ardından servis yapın.