

Soya soslu ve acı biberli Filipin usulü domuz sisig

toplam süre **45 dak.** 15 dak. hazırlık süresi 30 dak. pişme süresi

MALZEMELER

10 porsiyon

Yemek için:

- 120 ml** bitkisel yağ
- 1,8 kg** domuz boynu (küçük küpler halinde doğranmış)
- 500 gr** tavuk ciğeri (ince doğranmış)
- 8** diş sarımsak (ince doğranmış)
- 300 gr** soğan (ince doğranmış)
- 30 gr** acı biber (ince doğranmış)
- 200 ml** [Kikkoman Daha Az Tuzlu Doğal Olarak Fermente Soya Sosu](#)
- 100 ml** pirinç sirkesi
- 100 ml** limon suyu
- 200 gr** mayonez
- Additional:**
- 10** adet tortilla wrap (dörde bölünmüş ve kuru tavada hafifçe kızartılmış; yaklaşık 600 gr)
- 10** adet M boy yumurta
- 50 ml** yağ
- Tuz (damak tadına göre)
- Servis için:**
- Yeşil acı biber (iri doğranmış)

HAZIRLANIŞ

Adım 1

Yağı çok geniş bir tavada ısıtın. Domuz boynu ve ciğeri ekleyin. Her tarafı iyice kızarana kadar 8-10 dakika yüksek ateşte pişirin.

Adım 2

Sarımsak, soğan ve acı biberi ekleyin. Yumuşayıp aromaları ortaya çıkana kadar 4-5 dakika soteleyin.

Adım 3

Kikkoman Naturally Brewed Less Salt Soy Sauce, sirke ve limon suyunu ekleyin. Kısık ateşte 15 dakika pişirerek lezzetlerin birleşmesini sağlayın. Ocaktan alın ve mayonezi ekleyerek kremamsı bir kıvam elde edene kadar karıştırın.

Adım 4

Ayrı bir tavada yağ ısıtın. Yumurtaları tek tek kırarak 3-4 dakika pişirin. Tuz ile tatlandırın.

Adım 5

Sıcak etin üzerine kızarmış yumurtaları ve yeşil acı biberi ekleyin. Kızartılmış tortilla parçalarıyla birlikte servis edin.