KIKKOMAN

# Teriyaki soslu domatesli kabak çiçeği

## MALZEMELER

**10 porsiyon**

**Kabak çiçekleri için:**

| | |
|---|---|
| **600 gr** | kabak çiçeği (30 adet, 20 gramlık) |
| **300 gr** | humus |
| **200 gr** | tempura hamuru karışımı |
| **1 litre** | yağ (kızartma için) |
| | Deniz tuzu |
| | Pul biber |

**Domates karışımı için:**

| | |
|---|---|
| **200 gr** | kırmızı soğan (ince şeritler halinde kesilmiş) |
| **10 gr** | sarımsak (ince şeritler halinde kesilmiş) |
| **500 gr** | haşlanmış nohut |
| **2 kg** | karışık domates (küçük parçalar halinde kesilmiş) |
| **300 ml** | Kikkoman Teriyaki Marine |
| **50 gr** | hardal |
| **50 gr** | bal |
| **200 ml** | zeytinyağı (kızartmak için ek yağ) |
| **10 gr** | fesleğen yaprağı |
| **10 gr** | kişniş |
| **50 gr** | kavrulmuş çam fıstığı |

## HAZIRLANIŞ

**Adım 1**

Kabak çiçeklerinin içindeki stamen'leri çıkarın. Her bir çiçeği yaklaşık 10 gram humusla doldurmak için bir sıkma torbası kullanın. Tempura hamurunu paket talimatlarına göre hazırlayın. Kızartma yağını 175 °C'ye ısıtın, kabak çiçeklerini hamura batırın ve altın rengini alana kadar kızartın. Yağını süzün. Ardından deniz tuzu ile pul biberle tatlandırın.

**Adım 2**

Soğanı ve sarımsağı, nohutları ve biraz zeytinyağını bir tavada orta ısıda 1-2 dakika soteleyin. Domatesleri sıcak nohutlara ekleyin ve hafifçe karıştırın. Kikkoman Teriyaki Marinade, hardal, bal ve zeytinyağını birleştirip bir sos haline getirin ve domateslerin üzerine dökün.

**Adım 3**

Teriyaki domates karışımını tabaklara paylaştırın. Fesleğen ve kişnişle süsleyin. Her tabağın üzerine üçer adet fırında pişmiş kabak çiçeği ve kavrulmuş çam fıstığı ekleyin.