

Yaz sebzeli orzo'lu (arpa şehriyeli) makarna salatası

toplam süre **28 dak.** 20 dak. hazırlık süresi 8 dak. pişme süresi

Besin değerleri (porsiyon başı):
1.465 kJ / 350 kcal

Yağ: **15 gr** Protein: **10 gr**
Karbonhidrat: **45 gr**

MALZEMELER

2 porsiyon

120 gr	orzo makarna
2 yemek kaşığı	taze yeşil limon suyu
2 yemek kaşığı	zeytinyağı
2 yemek kaşığı	<u>Kikkoman Doğal Olarak Fermente Soya Sosu</u>
1 yemek kaşığı	bal
50 gr	kiraz domates
50 gr	salatalık (Küp küp doğranmış)
1	sarı biber (Küp küp doğranmış)
1	taze soğan (Küp küp doğranmış)
35 gr	rendelenmiş pecorino romano peyniri
10 gr	taze otlar (Fesleğen, dereotu veya maydanoz)
40 ml	<u>Kikkoman Poke Sos</u>

HAZIRLANIŞ

Adım 1

120 gr orzo makarna

Orzo makarnayı, paketindeki talimatlarına göre tuzlu suda pişirin. Süzün ve tamamen soğumaya bırakın.

Adım 2

2 yemek kaşığı taze yeşil limon suyu - **2 yemek kaşığı** zeytinyağı - **2 yemek kaşığı** Kikkoman Doğal Olarak Fermente Soya Sosu - **1 yemek kaşığı** bal
Küçük bir kâsedede yeşil limon suyu, zeytinyağı, bal ve Kikkoman Soy Sauce'u çırparak sos hazırlayın.

Adım 3

50 gr kiraz domates - **50 gr** salatalık (Küp küp doğranmış) - **1** sarı biber (Küp küp doğranmış) - **1** taze soğan (Küp küp doğranmış) - **35 gr** rendelenmiş pecorino romano peyniri - **10 gr** taze otlar (Fesleğen, dereotu veya maydanoz) - **40 ml** Kikkoman Poke Sos
Soğumuş orzo makarnayı, küp küp doğranmış yaz sebzeleriyle büyük bir karıştırma kâsesinde karıştırın. Yeşil limonlu sosu salatanın üzerine dökün ve tüm malzemelerin eşit şekilde kaplanması için nazikçe karıştırın. Taze otlar, rendelenmiş pecorino romano ve Kikkoman Poke Sauce ile süsleyin.