

# Yer elması ve kuzu kulağı ile mantar bulyon

toplam süre **60 dak.** 30 dak. hazırlık süresi 10 dak. pişme süresi 20 dak. Bekleme süresi

## MALZEMELER

10 porsiyon

### Yer elması için:

- 1,5 kg** yer elması (soyulmuş, kabaca doğranmış)  
**100 ml** zeytinyağı  
**20 gr** ezilmiş sarımsak  
**10 gr** taze kekik  
**20 gr** tuz

### Mantar bulyon için:

- 1 kg** mantar (yabani mantar, karışık, temizlenmiş)  
**200 gr** arpacık soğan (ince dilimlenmiş)  
**1 litre** yabani mantar suyu  
**200 ml** [Kikkoman Poke Sos](#)

### Kuzu kulağı tempura için:

- 10** adet kuzu kulağı yaprağı  
**100 gr** tempura harcı karışımı  
Bitkisel yağ (derin kızartma için nötr yağ)  
**20 gr** shichimi togarashi (Japon baharat karışımı)  
**20 gr** yabani ot

## HAZIRLANIŞ

### Adım 1

Fırını önceden 200 °C'ye (fanlı) ısıtın.

### Adım 2

Yer elmalarını yağ, kekik, sarımsak ve tuz ile harmanlayıp bir fırın tepsisinde 20-25 dakika fırınlayın.

### Adım 3

Bu sırada mantarları ve arpacık soğanlarını bir tavada yağ ile yüksek ateşte 2-3 dakika soteleyin. Mantar suyunu ekleyin. Karışımı kaynatın ve Kikkoman Sauce for Poke Bowl ilave edin.

### Adım 4

Tempura harcını paketindeki talimatlara göre hazırlayın. Kuzu kulağı yapraklarını harca batırın ve yaklaşık 170 °C'deki yağda çıtır olana kadar kızartın. Togarashi ile lezzetlendirin.

### Adım 5

Servis için yabani mantarları bol bulyon ile derin tabaklara paylaşın. Üzerine yer elmalarını yerleştirin. Kuzu kulağı tempura ve yabani otlarla süsleyerek servis yapın.