

# Barbeküde Soya Soslu ve Otlı Tereyağı

toplam süre **10 dak.** **10 dak.** hazırlık süresi

Besin değerleri (porsiyon başı):  
**2143 kJ / 512 kcal**

Yağ: **54,2 gr** Protein: **3,9 gr**  
Karbonhidrat: **2 gr**

## MALZEMELER

4 porsiyon

- |                |                       |
|----------------|-----------------------|
| <b>1</b>       | diş sarımsak          |
| <b>2</b>       | sap fesleğen yaprağı  |
| <b>250 gr</b>  | yumuşamış tereyağı    |
| <b>4 yemek</b> | Kikkoman Doğal Olarak |
| <b>kaşığı</b>  | Fermente Soya Sosu    |
| <b>3 yemek</b> | rendelenmiş parmesan  |
| <b>kaşığı</b>  |                       |
| <b>1 yemek</b> | akçaağaç şurubu       |
| <b>kaşığı</b>  |                       |
|                | Karabiber             |

## HAZIRLANIŞ

### Adım 1

Soya soslu ve otlı tereyağını hazırlamak için, sarımsağı soyun ve ince bir şekilde doğrayın. Fesleğeni yıkayın, kurulayın ve yapraklarını koparın. Yaprakları ince şeritler hâlinde kesin.

### Adım 2

Sarımsak, fesleğen, soya sosu, parmesan ve akçaağaç şurubunu tereyağı ile karıştırın ve limonlu karabiberli baharat karışımını ekleyin.