KIKKOMAN

Beyaz peynir, kekikli yoğurt, soya ve limonlu haşlanmış ezme patates

toplam süre **60 dak.** **10 dak.** hazırlık süresi **50 dak.** pişme süresi

Besin değerleri (porsiyon başı):
1.532 kJ / 366 kcal

Yağ: **16,4 gr** Protein: **6,8 gr**
Karbonhidrat: **46,3 gr**

MALZEMELER

2 porsiyon

600 gr	patates
0,5 tatlı kaşığı	tuz
3 tatlı kaşığı	Kikkoman Doğal Olarak Fermente Soya Sosu
3 yemek kaşığı	zeytinyağı
0,25 tatlı kaşığı	karabiber
1	limon
1 yemek kaşığı	kekik yaprağı
150 gr	süzme yoğurt
80 gr	beyaz peynir
1	diş sarımsak

HAZIRLANIŞ

Adım 1

600 gr patates - **0,5 tatlı kaşığı** tuz
Patatesleri kabuklarıyla birlikte tuzlu suda haşlayın. Suyunu süzün ve kurulayın. Yağlı kağıt serili fırın tepsisine dizin. Kavanoz veya bardağın tabanıyla her birini ezin.

Adım 2

2 tatlı kaşığı Kikkoman Doğal Olarak Fermente Soya Sosu - **3 yemek kaşığı** zeytinyağı - **0,25 tatlı kaşığı** karabiber - **0,5** limon - **0,5 yemek kaşığı** kekik yaprağı
Kikkoman Soy Sauce, zeytinyağı, biber, limon suyu, limon kabuğu rendesi ve kekiği bir kapta karıştırın. Her patatesi bir fırça kullanarak bu sosla kaplayın.

200°C'de yaklaşık 30 dakika pişirin.

Adım 3

150 gr süzme yoğurt - **1 tatlı kaşığı** Kikkoman Doğal Olarak Fermente Soya Sosu - **0,5** limon - **80 gr** beyaz peynir - **1** diş sarımsak - **0,5 yemek kaşığı** doğranmış fesleğen
Yoğurdu Kikkoman Soy Sauce, limon suyu, ezilmiş beyaz peynir ve bir diş ezilmiş sarımsakla karıştırın.

Sosu fırında patateslerin üzerine dökün. Taze kekik ve limon kabuğu rendesi serpin.