KIKKOMAN

Çıtır çıtır pembe popcorn karnabahar

toplam süre **20 dak.** **10 dak.** hazırlık süresi **10 dak.** pişme süresi

Besin değerleri (porsiyon başı):
2.222 kJ / 530 kcal

Yağ: **21,5 gr** Protein: **13,2 gr**
Karbonhidrat: **68,7 gr**

MALZEMELER

2 porsiyon

75 ml	pancar suyu
60 ml	yayık altı suyu (buttermilk)
4 yemek kaşığı	Kikkoman Ponzu Limonlu
2 yemek kaşığı	sade un
2 yemek kaşığı	mısır nişastası
0,25 tatlı kaşığı	sarımsak tozu
0,5 tatlı kaşığı	toz zencefil
3 tutam	taze çekilmiş karabiber
300 gr	karnabahar çiçeği (popcorn boyutunda parçalar)
100 gr	Kikkoman Panko - Japon Usulü Çıtır Ekmek Kırıntısı
	Kızartmak için sıvı yağ
2 yemek kaşığı	Kikkoman Ballı ve İsli Teriyaki Barbekü Sosu

HAZIRLANIŞ

Adım 1

75 ml pancar suyu - **60 ml** yayık altı suyu (buttermilk) - **4 yemek kaşığı** Kikkoman Ponzu Limonlu - **2 yemek kaşığı** sade un - **2 yemek kaşığı** mısır nişastası - **0,25 tatlı kaşığı** sarımsak tozu - **0,5 tatlı kaşığı** toz zencefil - **3 tutam** taze çekilmiş karabiber
Hamur oluşturmak için pancar suyu, yayık altı suyu (buttermilk), Kikkoman Ponzu Lemon, un, mısır nişastası, sarımsak tozu ve toz zencefili karıştırın. Karabiberle lezzetlendirin.

Adım 2

300 gr karnabahar çiçeği (popcorn boyutunda parçalar) - **100 gr** Kikkoman Panko - Japon Usulü Çıtır Ekmek Kırıntısı
Karnabahar çiçeklerini hamura batırın, fazlasının süzülmesini bekleyin ve Kikkoman Panko'ya bulayın.

Adım 3

Kızartmak için sıvı yağ
Sıvı yağı büyük bir tavada veya fritözde ısıtın; karnabaharları altın sarısı ve çıtır çıtır olana kadar porsiyonlar hâlinde kızartın.

Adım 4

2 yemek kaşığı Kikkoman Ballı ve İsli Teriyaki Barbekü Sosu
Karnabaharlar henüz sıcakken üzerlerine Kikkoman Teriyaki BBQ Sauce Honey sürün ve servis yapın.