

# 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<br>(buttermilk)                                                |
| 4 yemek kaşığı    | <u>Kikkoman Ponzu Limonlu</u>                                                  |
| 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<br>(popcorn boyutunda parçalar)                              |
| 100 gr            | <u>Kikkoman Panko - Japon Usulü Çıtır Ekmek Kırıntısı</u>                      |
| 2 yemek kaşığı    | Kızartmak için sıvı yağ<br><u>Kikkoman Ballı ve İsli Teriyaki Barbekü Sosu</u> |

## 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.