KIKKOMAN

# Çörek mantarlı ravioli

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

Besin değerleri (porsiyon başı):
**1.744 kJ / 417 kcal**

Yağ: **27,5 gr** Protein: **10,8 gr**
Karbonhidrat: **31,2 gr**

## MALZEMELER

**4 porsiyon**

| | |
|---|---|
| **300 gr** | hazır mantı hamuru |
| **500 gr** | mantar |
| **2** | soğan |
| **1** | diş sarımsak |
| **100 gr** | tereyağı |
| **1 tatlı kaşığı** | çörek mantarı tozu |
| **1 tutam** | şeker |
| **2 yemek kaşığı** | Kikkoman Doğal Olarak Fermente Soya Sosu |
| **3** | sap maydanoz |
| **1** | yumurta sarısı |
| **2** | dal kekik |
| **25 gr** | ufalanmış Amaretti bisküvi |

## HAZIRLANIŞ

**Adım 1**

Mantarları küçük küçük doğrayın. Soğanları ve sarımsağı soyun ve onları da ince ince doğrayın.

**Adım 2**

Tüm malzemeleri 2 dal kekikle soteleyin ve çörek mantarı tozu, şeker ve Kikkoman Soya Sosu çeşnilendirin. Ocağı kısın ve yoğun bir kıvam alana kadar pişmeye bırakın. Bu karışımı bir kaseye alın.

**Adım 3**

Maydanozu yıkayıp kuruladıktan sonra ince ince kıyın ve karışıma ekleyin.

**Adım 4**

Mantı hamurunu yuvarlayın ve bir kupa kullanarak daireler şeklinde kesin. Kesilmiş mantı hamurlarına yumurta sarısı sürün, ortalarına karışımdan koyun ve katlayıp sertçe bastırın.

**Adım 5**

Servis etmeden önce ravioliyi kaynar suda 3-4 dakika haşlayın, ardından süzüp amaretti kurabiye kırıntılarıyla biraz tereyağında çevirin.