Gyoza sosları

toplam süre **5 dak.** **5 dak.** hazırlık süresi

MALZEMELER

3 porsiyon

Seçenek 1:

3 yemek kaşığı	Kikkoman Daha Az Tuzlu Doğal Olarak Fermente Soya Sosu
1 yemek kaşığı	toz susam tohumu
1 yemek kaşığı	yeşil soğan (ince doğranmış)

Seçenek 2:

40 gr	yoğurt
1,5 yemek kaşığı	Kikkoman Doğal Olarak Fermente Soya Sosu
1 tatlı kaşığı	limon suyu
0,33 tatlı kaşığı	pudra şekeri
1 tutam	toz kırmızı biber
1 tutam	toz karaman kimyonu
0,5 yemek kaşığı	kişniş yaprağı (doğranmış)

Seçenek 3:

Kikkoman Ponzu Limonlu

HAZIRLANIŞ

Adım 1

Tüm soslar için: Tüm malzemeleri iyice karıştırın ve gyoza'larla servis edin.

Tarif listemize, buharda pişirilmiş gyoza için geniş bir lezzetli vejetaryen seçeneği ile birlikte kızarmış, etli çıtır seçeneği da dahil! Üstelik daha iyi sonuçlar elde etmeniz için, kendi gyoza hamurunuzu rahatlıkla yapabileceğiniz bir tarif de mevcut.