

Hindi Tsukune Şişleri

toplam süre **50 dak.** 20 dak. hazırlık süresi 30 dak. marine süresi

Besin değerleri (porsiyon başı):
992 kJ / 237 kcal

Yağ: **7,2 gr** Protein: **26,7 gr**
Karbonhidrat: **15,5 gr**

MALZEMELER

4 porsiyon

Tsukune için:

500 gr hindi budu kıyması
2 yemek kaşığı Kikkoman Doğal Olarak Fermente Soya Sosu
3 taze soğan, ince kıyılmış
1 tatlı kaşığı zencefil, ince doğranmış
2 diş sarımsak, ezilmiş
2,5 yemek kaşığı nişasta

Soya glazür için:

50 ml Kikkoman Doğal Olarak Fermente Soya Sosu
50 ml Mirin
25 ml Sake (veya sek tatlı şarap)
25 ml su
2 tatlı kaşığı esmer şeker

Garnitür için:

İnce doğranmış taze soğan
Yağlamak için sıvı yağ
Ayrıca 12 adet orta boy çöp şişe ihtiyacınız olacak

HAZIRLANIŞ

Adım 1

Çöp şişler en az 30 dakika soğuk suda bekletilir, böylece ızgara altında yanmazlar.

Adım 2

Soya glazür için malzemeler küçük bir tavada karıştırılır ve miktar yarı yarıya azalincaya kadar 10 dakika orta ateşte pişirilir. Oda sıcaklığında soğumaya bırakılır.

Adım 3

Bu arada, tsukune için malzemeler büyük bir kaseye alınır. Tüm malzemeler eşit şekilde karışana kadar temiz ellerle iyice karıştırılır. Yaklaşık 24 tane mini köfte yuvarlanır. Sertleşmeleri için 30 dakika soğutulur.

Adım 4

Izgara önceden iyice ısıtılır. Her ıslanmış şişe iki veya üç köfte çekilir (şişlerin boyutuna bağlı olarak) ve yağlı bir fırın tepsisine yerleştirilir.

Adım 5

Şişler 10-15 dakika ızgara yapılır, birkaç dakikada bir çevrilir ve altın sarısı olana kadar bolca glazür sürülür. Servis yapmadan önce üzerine taze soğan serpilir.