

Kremalı Soya Soslu Sülünez Yahnisi

toplam süre **45 dak.** 15 dak. hazırlık süresi 30 dak. pişme süresi

MALZEMELER

2 porsiyon

7	sülünez
500 ml	su
1 yemek kaşığı	tuzsuz tereyağı
1	adet büyük soğan
1	adet orta boy patates
1	adet havuç
0,25	kereviz
1 tatlı kaşığı	domates salçası
2	dal kekik
1	adet defne yaprağı
250 ml	tam yağlı krema (double cream)
250 ml	balık suyu
2 yemek kaşığı	limon suyu
4 yemek kaşığı	<u>Kikkoman Doğal Olarak Fermente Soya Sosu</u>
14	adet Frenk soğanı
0,5	limon

HAZIRLANIŞ

Adım 1

7 sülünez - **500 ml** su

Sülünezleri bir tencereye koyup üstüne yaklaşık yarım litre su dökün ve orta ateşte pişirin. Tencerenin kapağını kapatın ve sülünezlerin ağzı açılana kadar yaklaşık 10-12 dakika pişirin. Sonrasında sülünezleri sudan çıkarın ve soğumaya bırakın.

Adım 2

1 yemek kaşığı tuzsuz tereyağı - **1** adet büyük soğan - **1** adet orta boy patates - **1** adet havuç - **0,25** kereviz - **1 tatlı kaşığı** domates salçası - **2** dal kekik - **1** adet defne yaprağı
Bütün sebzeleri soyun ve 3-4 mm'lik küpler halinde doğrayın. Kalın tabanlı bir tencerede tereyağını eritin ve sebzeleri içine atın. Orta ateşte yaklaşık 2-3 dakika boyunca sebzeler karamelize olup altın rengini alana kadar soteleyin. Sebzeler pişince üzerine salça, kekik ve defne yaprağını ekleyip 2 dakika daha ara ara karıştırarak pişirin.

Adım 3

250 ml tam yağlı krema (double cream) - **250 ml** balık suyu - **2 yemek kaşığı** limon suyu - **4 yemek kaşığı** Kikkoman Doğal Olarak Fermente Soya Sosu
Sonrasında tencereye kremayı ve balık suyunu ekleyin. Ateşi biraz kısın, tencerenin kapağını kapatın ve 20 dakika boyunca pişmeye bırakın. Sebzeler iyice piştikten sonra limon suyu ve soya sosunu ekleyin.

Adım 4

Tenceredekiler 1 dakika daha piştikten sonra blender yardımıyla maksimum hızda 3-3,5 dakika kadar karıştırın.

Adım 5

14 adet Frenk soğanı - **0,5** limon

Frenk soğanlarını ince ince dilimleyin. Balık yahnisini bir kâseye dökün, üzerini sülünez ve doğradığınız Frenk soğanı tamamlayın. Limon dilimleri ile beraber servis edin. Afiyet olsun.