

Mantarlı ve koyu biralı vejetaryen yahni

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

MALZEMELER

2 porsiyon

250 gr	kültür mantarı
2	havuç
3 yemek kaşığı	zeytinyağı
2	dal taze kekik
1 tatlı kaşığı	taze çekilmiş karabiber
100 ml	koyu bira
2 yemek kaşığı	<u>Kikkoman Doğal Olarak Fermente Soya Sosu</u>
200 ml	sebze suyu
50 ml	krema
300 gr	patates

HAZIRLANIŞ

Adım 1

250 gr kültür mantarı - **2** havuç - **2 yemek kaşığı** zeytinyağı - **2** dal kekik - **1 tatlı kaşığı** taze çekilmiş karabiber

Havuçları soyup dilimleyin. Mantarları temizleyip ikiye bölün. Bir tencerede zeytinyağı ile soteleyin. Kekik ve karabiberi ekleyin.

Adım 2

300 gr patates - **1 yemek kaşığı** zeytinyağı - **100 ml** koyu bira - **2 yemek kaşığı** Kikkoman Doğal Olarak Fermente Soya Sosu - **200 ml** sebze suyu - **50 ml** krema

Patatesleri soyup lokmalık doğrayın, bir yemek kaşığı zeytinyağıyla harmanlayın. 200 °C'de yaklaşık 30 dk fırınlayın; altın rengi olup yumuşayınca çıkarın. Bu sırada birayı ilk adımda kullandığınız tencereye ekleyin, Kikkoman Soy Sauce'u ilave edin ve birkaç dakika kısık ateşte buharlaştırın. Sebze suyu ve kremayı ekleyin, kapağını kapatıp 10 dk pişirin. Yahninin yanına fırınlanmış patatesle servis edin.