

Mitarashi-Dango (Tatlı soya soslu Mochi topları)

toplam süre **20 dak.** 10 dak. hazırlık süresi 10 dak. pişme süresi

Besin değerleri (porsiyon başı):
904 kJ / 216 kcal

Yağ: **5,3 gr** Protein: **5,8 gr**
Karbonhidrat: **35,3 gr**

MALZEMELER

6 porsiyon

Tatlı soya sosu için:

3 yemek kaşığı tatlı beyaz şarap
200 ml maden suyu
6 yemek kaşığı esmer şeker
4 yemek kaşığı Kikkoman Doğal Olarak Fermente Soya Sosu
3,5 yemek kaşığı patates unu (veya mısır unu)

Pirinç unlu toplar için:

150 gr yumuşak tofu (ipeksi tofu)
150 gr glütenli pirinç unu
Dilerseniz kızarmış topların üzerine bitkisel yağ

HAZIRLANIŞ

Adım 1

Tatlı soya sosu için:

1. Beyaz şarabı bir tencerede kaynatın.
2. Maden suyu, şeker ve Kikkoman soya sosunu ekleyip şeker eriyene kadar pişirmeye devam edin.
3. Ocağı kısın, patates ununu 3 yemek kaşığı su ile çırpın ve kaynayan suya karıştırarak ekleyin. Tekrar kısa bir süre daha kaynatın ve soğumaya bırakın.

Adım 2

Pirinç unlu toplar için:

Tofuyu iyice süzün, bir kaseye koyun ve bir spatula ile iyice ezin.

Adım 3

Glütenli pirinç ununu ekleyin ve pürüzsüz olana kadar elinizle iyice yoğurun.

Adım 4

Hamuru yaklaşık 6 top olacak şekilde şekillendirin. Her biri elle 18 g gelecek şekilde olsun.

Adım 5

Bir tencerede yeterince su kaynatın ve pirinç unlu topları pişirin 3-4 dakika. Isıyı azaltın ve topları yüzeye çıkana kadar pişirin.

Adım 6

Topları güzelce ıslatın ve her şişin üzerine 3 adet top gelecek şekilde geçirin. Dilerseniz kızgın bir tavada az sıvı yağda iki tarafını da kısaca kızartın. Servis tabaklarına yerleştirin ve üzerine dökülen tatlı soya sosuyla (pürüzsüz hale gelene kadar karıştırılmış) servis edin. Nane yapraklarıyla süsleyip servis edin.