KIKKOMAN

Panko kaplı kızartmalar: Soğan halkaları ve pimiento biberleri

toplam süre **20 dak.** **15 dak.** hazırlık süresi **5 dak.** pişme süresi

Besin değerleri (porsiyon başı):
3.717 kJ / 891 kcal

Yağ: **54,2 gr** Protein: **16,9 gr**
Karbonhidrat: **80,2 gr**

MALZEMELER

2 porsiyon

Umami dip sos için:

60 gr	mayonez
2 tatlı kaşığı	Kikkoman Kavrulmuş Sarımsaklı Teriyaki Wok Sosu

Pimiento biberleri ve soğan halkaları için:

8	pimiento biberi
1	adet büyük boy soğan
80 gr	sade un
1 tatlı kaşığı	patates nişastası
1 tatlı kaşığı	kabartma tozu
	Taze çekilmiş karabiber
2 yemek kaşığı	Kikkoman Kavrulmuş Sarımsaklı Teriyaki Wok Sosu
1	adet yumurta
100 ml	soğuk su
100 gr	Kikkoman Panko - Japon Usulü Çıtır Ekmek Kırıntısı
1 yemek kaşığı	beyaz susam
1 yemek kaşığı	siyah susam
	Kızartmak için sıvı yağ

HAZIRLANIŞ

Adım 1

60 gr mayonez - **2 tatlı kaşığı** Kikkoman Kavrulmuş Sarımsaklı Teriyaki Wok Sosu
Umami dip sos için mayonezi Kikkoman Teriyaki Wok Sauce Roasted Garlic ile karıştırın.

Adım 2

8 pimiento biberi - **1** adet büyük boy soğan - **80 gr** sade un - **1 tatlı kaşığı** patates nişastası - **1 tatlı kaşığı** kabartma tozu - Taze çekilmiş karabiber - **2 yemek kaşığı** Kikkoman Kavrulmuş Sarımsaklı Teriyaki Wok Sosu - **1** adet yumurta - **100 ml** soğuk su - **100 gr** Kikkoman Panko - Japon Usulü Çıtır Ekmek Kırıntısı - **1 yemek kaşığı** beyaz susam - **1 yemek kaşığı** siyah susam
Pimientoları yıkayın, ardından soğanı soyun ve yaklaşık 1 cm kalınlığında halkalar halinde kesin. Hamur için unu, patates nişastasını, kabartma tozunu ve karabiberi karıştırın. Kikkoman Teriyaki Wok Sauce Roasted Garlic'i, yumurtayı ve soğuk suyu ekleyip karıştırın. Derin olmayan bir kâseye dökün. Kikkoman Panko'yu susamlarla karıştırın ve başka bir (derin olmayan) kâseye koyun.

Adım 3

Kızartmak için sıvı yağ
Pimientoları ve soğan halkalarını önce hamura batırın, fazlasının süzülmesini bekleyin, ardından Kikkoman Panko karışımına bulayın ve sıcak yağda 4-7 dakika kızartın (veya air fryer'da çıtır çıtır ve altın sarısı olana kadar 8–10 dakika pişirin). Pimientoları ve soğan halkalarını kâğıt havlu üzerinde süzdürün ve umami dip sos ile servis yapın.