

Pilav eşliğinde sriracha sosunda köfte

toplam süre **30 dak.** 10 dak. hazırlık süresi 20 dak. pişme süresi

Besin değerleri (porsiyon başı):
2.613 kJ / 624 kcal

Yağ: **24,1 gr** Protein: **53,1 gr**
Karbonhidrat: **46,5 gr**

MALZEMELER

2 porsiyon

400 gr	dana kıyma
1 yemek kaşığı	kızartma yağı
1	havuç
3	diş sarımsak
1	soğan
1	yumurta
40 gr	galeta unu
5 yemek kaşığı	<u>Kikkoman Doğal Olarak Fermente Soya Sosu</u>
1 tatlı kaşığı	karabiber
100 ml	sriracha
2 yemek kaşığı	bal
0,5 tatlı kaşığı	toz zencefil
300 gr	pişmiş pirinç
1 yemek kaşığı	taze soğan
1 yemek kaşığı	susam

HAZIRLANIŞ

Adım 1

400 gr dana kıyma - **1 yemek kaşığı** kızartma yağı - **1** havuç - **1** diş sarımsak - **1** soğan
Eti bir kaba yerleştirin. Havucu soyup rendeleyin, sarımsağı ezin ve soğanı küp şeklinde doğrayın.

Soğanı, havucu ve sarımsağı yağda kavurun.
Sebzeleri ete ekleyin.

Adım 2

1 yumurta - **40 gr** galeta unu - **2 yemek kaşığı** Kikkoman Doğal Olarak Fermente Soya Sosu - **1 tatlı kaşığı** karabiber
Et ve sebzelerin üzerine yumurtayı, galeta unu, Kikkoman Soy Sauce'u ve biberi ekleyin. İyice karıştırın. Ceviz büyüklüğünde toplar yapıp yağlı kağıt serilmiş fırın tepsisine dizin ve 190°C sıcaklıkta 20 dakika pişirin.

Adım 3

100 ml sriracha - **3 yemek kaşığı** Kikkoman Doğal Olarak Fermente Soya Sosu - **2 yemek kaşığı** bal - **0,5 tatlı kaşığı** toz zencefil - **2** diş sarımsak
Sriracha'yı, Kikkoman Soy Sauce'u, balı, toz zencefili ve ezilmiş sarımsak dişlerini bir tencereye koyun ve sos koyulaşana kadar yaklaşık 15 dakika pişirin.

Pişen köfteleri sosla birlikte tavaya ekleyin ve iyice karıştırın.

Adım 4

300 gr pişmiş pirinç - **1 yemek kaşığı** taze soğan - **1 yemek kaşığı** susam
Taze soğanları doğrayın. Pilavı saklama kaplarına

koyun, üzerine köfteleri yerleştirin ve kalan sosu
üzerine dökün. Taze soğanla ve susamla süsleyin.