

Soya Soslu Humuslu Dip Sos

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

Besin değerleri (porsiyon başı):
833 kJ / 199 kcal

Yağ: **14,3 gr** Protein: **4,4 gr**
Karbonhidrat: **11,3 gr**

MALZEMELER

4 porsiyon

- 1** diş sarımsak
- 2 yemek kaşığı** tahin (veya kızarmış susam)
- 200 gr** (haşlanmış) nohut (konserve)
- 8 yemek kaşığı** pişirme veya nohut suyu
- 4 yemek kaşığı** zeytinyağı
- 2 yemek kaşığı** limon suyu
- 5,5 yemek kaşığı** Kikkoman Doğal Olarak Fermente Soya Sosu
- 1 yemek kaşığı** şeker
- 1 tatlı kaşığı** kırmızı biber tozu
- İsteğe bağlı 1 tatlı kaşığı kimyon

Garnitür için:

- Zeytinyağı
- Kikkoman Doğal Olarak Fermente Soya Sosu
- Kişniş
- Kırmızı tozbiber

HAZIRLANIŞ

Adım 1

Sarımsak soyulur, ayıklanıp ikiye bölünür ve irice doğranır.

Adım 2

Diğer malzemelerle birlikte bir mikserle alınır ve püre haline getirilir.

Adım 3

Servis yapılırken dip sosu zeytinyağı ve soya sosu gezdirilir, üzerine kişniş ve kırmızı biber serpilir ve servis yapılır.