

# Soya soslu ve soğan konfitli İskoç yumurta

toplam süre **40 dak.** 40 dak. hazırlık süresi

Besin değerleri (porsiyon başı):  
**2872 kJ / 686 kcal**

Yağ: **41,1 gr** Protein: **29,1 gr**  
Karbonhidrat: **52,7 gr**

## MALZEMELER

4 porsiyon

- 4** adet yumurta, haşlanmış
- 375 gr** çiğ sosis
- 6** adet taze soğan, ince doğranmış
- 2 tatlı kaşığı** Kikkoman Doğal Olarak Fermente Soya Sosu
- 2,5 tatlı kaşığı** taneli hardal
- Ekmek kırıntısı kaplama için:**
- 1** adet yumurta, çırpılmış
- 3,5 yemek kaşığı** un
- 100 gr** Kikkoman Panko - Japon Usulü Çıtır Ekmek Kırıntısı
- 500 ml** kızartmak için bitkisel yağ
- Soğan konfit için:**
- 1 yemek kaşığı** zeytinyağı
- 2** adet büyük boy soğan, ince dilimlenmiş
- 2 tatlı kaşığı** Kikkoman Doğal Olarak Fermente Soya Sosu
- 2 tatlı kaşığı** şeker

## HAZIRLANIŞ

### Adım 1

Yağ, bir fritöz veya orta boy tavada 325 ° F / 170 dereceye ısıtılır - ya da içine bir parça ekmek atıldığında cızırdayana kadar.

### Adım 2

sosis, soğan, soya sosu ve taneli hardal bir kâseye alınır ve iyice karıştırılır.

### Adım 3

Karışıma, ıslak ellerle 4 adet top şekli verilir. 1 tanesi alınır ve düzleştirilir. sosis karışımı daha sonra haşlanmış, kabuğu soyulmuş yumurtanın etrafını tamamen kaplayacak şekilde sarılır, yumurtanın tamamen kaplanması için kenarları sıkıca kapatılır. Dört yumurta da aynı şekilde kaplanır.

### Adım 4

Daha sonra, ekmek kırıntısı hazırlanır: un, düz bir kaba veya tabağa koyulur. Bir kâse ya da tabak içinde yumurta çırpılır, ardından galeta unu bir tabağa alınır.

### Adım 5

Sarılmış yumurta, önce dikkatlice una, sonra çırpılmış yumurtaya ve ardından galeta ununa bulanır.

### Adım 6

2 yumurta aynı anda altın rengi alana kadar ve sosis pişene kadar 4-5 dakika sıcak yağda ara sıra çevirerek kızartılır. Kepçe ile yağdan alınıp servis etmeden önce kâğıt havlu üzerine koyulur.

### **Adım 7**

Yumurtalar pişerken soğan konfit hazırlanır:

Bir tavada tereyağı ve sıvı yağ ısıtılır. Soğan eklenir ve şeffaflaşana kadar 4-5 dakika pişirilir.

Kikkoman soya sosu ve şeker ilave edilip iyice karıştırılır. Şimdi ısı azaltılır ve soğanlar altın rengi alıp kıvamı koyulaşana kadar, ara sıra karıştırarak 20 dakika pişmeye bırakılır.

### **Adım 8**

İskoç yumurta ile sıcak ya da soğuk servis yapın.