KIKKOMAN

Tatlı ekşi sosta kızarmış balık

toplam süre **90 dak.** **20 dak.** hazırlık süresi **60 dak.** marine süresi **10 dak.** pişme süresi

Besin değerleri (porsiyon başı):
874 kJ / 208 kcal

Yağ: **10,5 gr** Protein: **12,9 gr**
Karbonhidrat: **14,9 gr**

MALZEMELER

4 porsiyon

280 gr	morina fileto (beyaz balık filetosu)
Marine terbiyesi için	
0,5 yemek kaşığı	Kikkoman Mirin Tarzı Tatlı Pişirme Sosu
1 yemek kaşığı	Kikkoman Doğal Olarak Fermente Soya Sosu
Tatlı ekşi sos için	
100 ml	sirke
50 ml	Kikkoman Mirin Tarzı Tatlı Pişirme Sosu
1 tatlı kaşığı	tuz
0,5	soğan
0,5	havuç
0,25	kırmızı dolmalık biber
	Acı biber (kurutulmuş veya taze acı biber)
	Üstüne kaplama için biraz un
	Kızartmak için bitkisel veya hayvansal yağ

HAZIRLANIŞ

Adım 1

Morinayı hafifçe kurulayın ve 2 cm'lik küpler halinde doğrayın. Bir kasede Mirin ve soya sosunu karıştırın ve balığı bu karışımda kısa süre terbiye edin.(terbiyeleyin)

Adım 2

Tatlı ekşi sos için tüm malzemeleri karıştırın.

Adım 3

Soğanı ikiye bölün ve çok ince halkalar halinde doğrayın. Havucun kabuğunu soyun, dolmalık biberle birlikte yıkayın ve 5 cm kadar uzun parçalar halinde jülyen şeklinde doğrayın. Acı biberi yıkayıp ince ince doğrayın.

Adım 4

Doğradığınız tüm sebzeleri tatlı ekşi sosa ekleyin.

Adım 5

Morina balığını mirin terbiyesinden çıkarıp hafifçe kurulayın ve biraz unla kaplayın.

Adım 6

Morina balığını 180°C sıcaklıktaki derin yağda yaklaşık 3 dakika kızartın, iyice süzdürün ve ardından tatlı ekşi sosa ekleyin. Bu şekilde en az 1 saat boyunca bıraktıktan sonra servis edin.