

Tatlı patates kuleleri

toplam süre **45 dak.** 20 dak. hazırlık süresi 25 dak. pişme süresi

Besin değerleri (porsiyon başı):
1.824 kJ / 437 kcal

Yağ: **27 gr** Protein: **15,5 gr**
Karbonhidrat: **30 gr**

MALZEMELER

4 porsiyon

1 yemek kaşığı	bitkisel yağ
300 gr	tatlı patates
200 gr	sakız kabağı
4 yemek kaşığı	<u>Kikkoman Ballı Teriyaki Barbekü Sos</u>
100 gr	dilimlenmiş domuz pastırması
100 gr	rendelenmiş Gouda peyniri
80 gr	krem peynir
1 yemek kaşığı	mayonez
2 yemek kaşığı	<u>Kikkoman Doğal Olarak Fermente Soya Sosu</u>
1 yemek kaşığı	doğranmış kekik
	Taze öğütülmüş karabiber

HAZIRLANIŞ

Adım 1

1 yemek kaşığı bitkisel yağ - **300 gr** tatlı patates - **200 gr** sakız kabağı - **4 yemek kaşığı** Kikkoman Ballı Teriyaki Barbekü Sos - **100 gr** dilimlenmiş domuz pastırması - **100 gr** rendelenmiş Gouda peyniri
Fırını önceden 180 °C'ye ısıtın ve muffin kalıbını sıvı bitkisel yağla yağlayın. Tatlı patatesleri soyun ve sakız kabağıyla birlikte ince ince dilimleyin. Kikkoman Teriyaki BBQ-Sauce Honey ile kaplayın. Pastırmayı parçalara ayırın. Tatlı patatesleri, kabakları, pastırmayı ve Gouda'yı dönüşümlü olarak muffin kalıbına yerleştirin ve yaklaşık 25 dakika pişirin.

Adım 2

80 gr krem peynir - **1 yemek kaşığı** mayonez - **2 yemek kaşığı** Kikkoman Doğal Olarak Fermente Soya Sosu
Tüm malzemeleri karıştırarak bir sos hazırlayın.

Adım 3

1 yemek kaşığı doğranmış kekik - Taze öğütülmüş karabiber
Tatlı patates kulelerini kalıptan çıkarın ve kürdan yardımıyla sabitleyin. Üzerine kekik ve karabiber serpip sosla birlikte servis yapın.