# Tatlı Soya Soslu, Kızarmış Ahtapot

toplam süre **30 dak.**

Besin değerleri (porsiyon başı):
**1.727 kJ / 412 kcal**

Yağ: **18,8 gr** Protein: **26,1 gr**
Karbonhidrat: **30,2 gr**

## MALZEMELER

**4 porsiyon**

| | |
|---|---|
| **0,33 demet** | frenk soğanı |
| **600 gr** | ahtapot |
| | patates unu |
| | kızartmak için yağ |

**tatlı soya sos için:**

| | |
|---|---|
| **200 ml** | Konbu suyu |
| **100 ml** | Mirin |
| **7 yemek kaşığı** | Kikkoman Doğal Olarak Fermente Soya Sosu |
| **2 yemek kaşığı** | şeker |
| **10 gr** | patates unu |
| **30 ml** | su |

## HAZIRLANIŞ

**Adım 1**

Tatlı soya sos için Konbu suyu, Mirin, doğal fermente soya sosu ve şeker bir tencerede kaynatılır. Patates unuyla su karıştırılarak patates unlu su elde edilir. Sos, bu unlu suyla koyulaştırılır.

**Adım 2**

Frenk soğanı ince halkalara doğranır. Ahtapot temizlenip üst kısmı 7-8 mm kalın halkalara doğranır. Ahtapot kolları, yaklaşık 4cm uzun parçalara doğranır. Ahtapot parçalarının üzerine patates unu serpilir ve 170 kızgın yağda kızartılır. Kızarmış ahtapot, tabağa alınır, üzerine tatlı soya sos gezdirilir. Frenk soğanı halkalarıyla süslenir.