

Tavuk Ciğer Şiş

toplam süre **15 dak.** 5 dak. hazırlık süresi **10 dak.** pişme süresi

Besin değerleri (porsiyon başı):
513 kJ / 122 kcal

Yağ: **4,1 gr** Protein: **14 gr**
Karbonhidrat: **6,9 gr**

MALZEMELER

4 porsiyon

240 gr	tavuk ciğeri
6 yemek kaşığı	<u>Kikkoman Yakitori Sos</u>
Veya	
4 yemek kaşığı	<u>Kikkoman Pirinç İçin Soya Sosu</u>
Veya Tavuk ciğer şiş için sos:	
1 yemek kaşığı	bal
2 yemek kaşığı	kırmızı şarap
2,5 yemek kaşığı	<u>Kikkoman Doğal Olarak Fermente Soya Sosu</u>
0,5 yemek kaşığı	sıvı yağ
0,5 yemek kaşığı	sansho (veya beyaz toz biber)

HAZIRLANIŞ

Adım 1

1. Tavuk ciğerinden kan damarları ve kan pıhtıları çıkartılır, tavuk ciğeri yıkanır, kurulanır, yaklaşık 15 g'lık parçalara kesilir ve şişlere geçirilir.
Sıvı yağ, tavada ısıtılır ve tavuk ciğer şişleri kapağı kapalı olarak orta ateşte yaklaşık 3 dakika kızartılır. Şişler çevrilir ve yaklaşık 1 dakika daha kızartmaya devam edilir. Şişler bir tabağa yerleştirilir ve sıcak tutulur.
Tavada kalan yağ boşaltılır. Yakitori sos (veya Kikkoman pirinç için soya sosu) ilave edilir ve ısıtılır. Şişler tavaya geri alınır ve tamamen sosla kaplanması için sallanır.
Şişler bir tabağa yerleştirilir, sansho (veya beyaz toz biber) serpilir ve servis yapılır.

Adım 2

Kikkoman Yakitori sos (ya da Kikkoman pirinç için soya sosu) olmadan hazırlanışı:

1. Şişlerin kızartılmasına kadar olan kısım aynıdır. Tavada kalan yağ boşaltılır. Bal ve kırmızı şarap eklenir ve bal eriyene kadar kısık ateşte pişirilir. Soya sosu eklenir ve sos biraz koyulaşana kadar kaynatılır.
2. Şişler tavaya geri alınır ve tamamen sosla kaplanması için sallanır.
3. Şişler bir tabağa yerleştirilir, üzerine sansho (veya beyaz toz biber) serpilir ve servis yapılır.