KIKKOMAN

Taze Soğanlı Tavuk Şiş

toplam süre **20 dak.** **5 dak.** hazırlık süresi **15 dak.** pişme süresi

Besin değerleri (porsiyon başı):
501 kJ / 119 kcal

Yağ: **4,6 gr** Protein: **11,6 gr**
Karbonhidrat: **7,4 gr**

MALZEMELER

4 porsiyon

200 gr	kemiksiz tavuk eti (örn. but veya göğüs)
1	yeşil soğan
6 yemek kaşığı	Kikkoman Yakitori Sos
Veya:	
4 yemek kaşığı	Kikkoman Pirinç İçin Soya Sosu
Veya Taze soğanlı tavuk şiş için sos:	
2 yemek kaşığı	esmer şeker
2,5 yemek kaşığı	maden suyu
2,5 yemek kaşığı	Kikkoman Doğal Olarak Fermente Soya Sosu
0,5 yemek kaşığı	kaşığı sıvı yağ
0,5 tatlı kaşığı	shichimi (veya pul biber)

HAZIRLANIŞ

Adım 1

Tavuk eti yaklaşık 15 g'lık parçalara doğranır. Taze soğan temizlenir, yıkanır ve yaklaşık 3 cm uzunluğunda parçalar halinde kesilir.

Adım 2

Sırayla tavuk eti → taze soğan → tavuk eti → taze soğan → tavuk eti şişlere geçirilir (tavuk derisi üstte olacak şekilde).

Adım 3

Sıvı yağ, tavada ısıtılır ve tavuk şişleri, derili kısmı aşağı gelecek şekilde yaklaşık 3 dakika (kapaklı) orta ateşte kızartılır. Şişler çevrilir ve yaklaşık 1 dakika daha kızartmaya devam edilir. Şişler bir tabağa yerleştirilir ve sıcak tutulur.

Adım 4

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.

Adım 5

Şişler bir tabağa yerleştirilir, üzerine shichimi (veya pul biber) serpilir ve servis yapılır.

Adım 6

Kikkoman Yakitori sos (ya da Kikkoman pirinç için

soya sosu) olmadan hazırlanışı:

Şişlerin kızartılmasına kadar olan kısım aynıdır.
Tavada kalan yağ boşaltılır. Esmer şeker ve maden suyu eklenir ve şeker eriyene kadar kısık ateşte pişirilir. Soya sosu eklenir ve sos biraz koyulaşana kadar kaynatılır.
Şişler tavaya geri alınır ve tamamen sosla kaplanması için sallanır.
Şişler bir tabağa yerleştirilir, üzerine shichimi (veya pul biber) serpilir ve servis yapılır.