

Teriyaki Patlıcanlı Taze Çin Böreği

toplam süre **30 dak.** 20 dak. hazırlık süresi 10 dak. pişme süresi

Besin değerleri (porsiyon başı):
1675 kJ / 400 kcal

Yağ: **14,3 gr** Protein: **10,7 gr**
Karbonhidrat: **54,2 gr**

MALZEMELER

4 porsiyon

Teriyaki patlıcan için:

- 1** büyük patlıcan
 - 3 yemek kaşığı** sıvı yağ
 - 100 ml** Kikkoman Teriyaki Marine
 - 1 yemek kaşığı** açık renkli şeker şurubu (alternatif olarak: agave şurubu)
 - 1 yemek kaşığı** susam yağı
- ### İç malzeme için:
- 1** kırmızı biber
 - 1** büyük havuç
 - 0,5** salatalık
 - 1** marulun iç kısmındaki yapraklar
 - 1 demet** taze nane
 - 12 parça / tane** pirinç yufkası
 - 150 gr** haşlanmış pirinç noodle (pirinç eriştesi)
- ### Sos için:
- 1** diş sarımsak
 - 100 ml** Kikkoman Teriyaki Marine
 - 2 tatlı kaşığı** susam
 - 3 yemek kaşığı** limon suyu
 - 1 yemek kaşığı** açık renkli şeker şurubu (alternatif olarak: agave şurubu)
 - 1 yemek kaşığı** taze soğan halkası

HAZIRLANIŞ

Adım 1

Teriyaki patlıcan için patlıcan temizlenir, yıkanır ve küp şeklinde doğranır (yaklaşık 1 x 1 cm). Sıvı yağ, tavada yüksek ateşte ısıtılır, patlıcan kızartılır ve tavadan çıkartılır. Isı düşürülür, Teriyaki Marine, şeker şurubu ve susam yağı ile birlikte kızartma suyuna eklenir, kaynatılır, patlıcan ilave edilir ve 3-4 dakika kısık ateşte pişirilir. Bunu yaparken, patlıcan üzerine tekrar tekrar sos gezdirilir.

Adım 2

Biberler ortadan ikiye bölünür, temizlenip yıkanır, havuçlar temizlenir ve soyulur, salatalıklar temizlenip yıkanır. Sebzeler çok ince şeritler halinde doğranır. Marul ve nane temizlenir, yıkanır ve kurutulur.

Adım 3

Pirinç kâğıdı ılık suya batırılır ve nemli bir bez üzerine yerleştirilir. Üzerine 1 adet marul yaprağı, pirinç noodle, teriyaki patlıcan, sebze şeritleri ve nane yaprakları yerleştirilir. Pirinç kâğıdı, dikkatlice yuvarlanıp ikiye bölünür.

Adım 4

Sos için sarımsaklar soyulur, ezilir ve Teriyaki Marine, susam, limon suyu, şurup ve taze soğan ile karıştırılır. Taze Çin böreği sos eşliğinde servis edilir.