KIKKOMAN

Teriyaki Patlıcanlı Taze Çin Böreği

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

Besin değerleri (porsiyon başı):
1.675 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 kağıdı, 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.