KIKKOMAN

Ton balıklı ve kurutulmuş domatesli empanada

toplam süre **50 dak.** **25 dak.** hazırlık süresi **25 dak.** pişme süresi

Besin değerleri (porsiyon başı):
3.072 kJ / 854 kcal

Yağ: **31,8 gr** Protein: **42,2 gr**
Karbonhidrat: **106,5 gr**

MALZEMELER

4 porsiyon

İç harç için:

280 gr	zeytinyağlı ton balığı
320 gr	konserve kırmızı fasulye
240 gr	yağda kurutulmuş domates
4 yemek kaşığı	doğranmış maydanoz
4 yemek kaşığı	Kikkoman Kimchi Acı Biberli Sosu

Hamur için:

350 gr	açık renk siyez unu
120 ml	ılık su
60 gr	yumuşak tereyağı
1	adet yumurta
2 yemek kaşığı	siyah susam

Dip sos için:

4 yemek kaşığı	Kikkoman Kimchi Acı Biberli Sosu
2 yemek kaşığı	mayonez
1 tatlı kaşığı	agave şurubu

HAZIRLANIŞ

Adım 1

280 gr zeytinyağlı ton balığı - **320 gr** konserve kırmızı fasulye - **240 gr** yağda kurutulmuş domates - **4 yemek kaşığı** maydanoz - **4 yemek kaşığı** Kikkoman Kimchi Acı Biberli Sosu
Ton balığını süzün. Fasulye ve kurutulmuş domatesle birlikte, hafif pütürlü kalacak şekilde mutfak robotundan geçirin. Maydanozu ve Kikkoman Spicy Chili Sauce for Kimchi'yi ekleyip karıştırın.

Adım 2

350 gr açık renk siyez unu - **120 ml** ılık su - **60 gr** yumuşak tereyağı
Unu, tereyağını ve suyu karıştırarak pürüzsüz bir hamur elde edin. Hamuru açın ve yaklaşık 5 cm çapında daireler kesin. Fırını 180 °C'ye ısıtın.

Adım 3

Her hamur dairesinin ortasına bir kaşık iç harç koyun. Hamuru kapatın ve kenarlarını bastırarak mühürleyin.

Adım 4

1 adet yumurta - **2 yemek kaşığı** siyah susam
Empanada'ları yağlı kâğıt serili fırın tepsisine dizin. Üzerlerine çırpılmış yumurta sürün ve siyah susam serpin. 180 °C fırında yaklaşık 25 dakika pişirin.

Adım 5

4 yemek kaşığı Kikkoman Kimchi Acı Biberli Sosu - **2 yemek kaşığı** mayonez - **1 tatlı kaşığı** agave şurubu
Mayonezi, 2 yemek kaşığı Kikkoman Spicy Chili

Sauce for Kimchi ve agave şurubuyla karıştırın. Empanada'ları, yanında kalan Kikkoman Spicy Chili Sauce for Kimchi ve kimchi mayoneziyle sıcak ya da soğuk servis edin.