KIKKOMAN

Yaki Onigiri

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

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

Yağ: **4,8 gr** Protein: **4,9 gr**
Karbonhidrat: **31,1 gr**

MALZEMELER

4 porsiyon

400 gr	pişmiş pirinç
2 yemek kaşığı	Kikkoman Doğal Olarak Fermente Soya Sosu
1 yemek kaşığı	kavrulmuş susam
0,5 yemek kaşığı	sıvı yağ
	Birkaç damla susam yağı
Sos için:	
1 yemek kaşığı	Kikkoman Doğal Olarak Fermente Soya Sosu
1	yumurta sarısı
1 tutam	şeker

HAZIRLANIŞ

Adım 1

Pirinç, soya sosu ve susam bir kâseye alınır ve iyice karıştırılır.

Adım 2

Önceden terbiye edilmiş pirinç streç filme sarılır ve üçgen şekli verilir (4 adet).

Adım 3

Sıvı yağ ve susam yağı, kaplama tavada ısıtılır ve şekillendirilmiş pirinç her iki taraftan orta ateşte kızartılır.

Adım 4

Sos için soya sosu, yumurta sarısı ve şeker küçük bir kâsede karıştırılır. Kızarmış pirinç parçaların bir tarafına sos sürülür ve çıtır çıtır olana kadar kızartılır. Pirinç parçaları çevrilir, üzerine kalan sos sürülür ve aynı şekilde çıtır olana kadar kızartılır.

Adım 5

Pirinç parçaları, tabaklara yerleştirilir ve dilediğiniz turşu ile servis yapılır.