

# Yeşil limonlu salsa sosla kaplanmış patlıcan

toplam süre **22 dak.** 10 dak. hazırlık süresi 12 dak. pişme süresi

## MALZEMELER

2 porsiyon

<b>0,5</b>	yeşil limon
<b>70 gr</b>	kırmızı soğan (küp küp doğranmış)
<b>3 yemek kaşığı</b>	<u>Kikkoman Ponzu Yuzu Soya Sosu</u>
<b>0,5 demet</b>	demet iri doğranmış kişniş
<b>300 gr</b>	patlıcan
<b>2 yemek kaşığı</b>	susam
<b>5 yemek kaşığı</b>	<u>Kikkoman Kore Usulü Teriyaki Barbekü Sos</u>
<b>250 gr</b>	pişmiş sushi pirinci ("İpucu" bölümüne göz atın!)

## HAZIRLANIŞ

### Adım 1

**0,5** yeşil limon - **70 gr** kırmızı soğan (küp küp doğranmış) - **3 yemek kaşığı** Kikkoman Ponzu Yuzu Soya Sosu - **0,5 demet** demet iri doğranmış kişniş

Önce salsa hazırlayın. Yeşil limonu soyun ve etli kısmını küçük küpler hâlinde kesin. Soğan, kişniş ve Kikkoman Yuzu Ponzu ile karıştırın.

### Adım 2

**300 gr** patlıcan - **2 yemek kaşığı** susam  
Patlıcanı uzunlamasına, 1 cm'den biraz ince olacak şekilde dilimleyin. Az yağlanmış ızgara, grill tava veya yapışmaz tavada 8-10 dakika pişirin. Üzerine hafif bir ağırlık (örneğin tencere kapağı) koymak daha iyi sonuç verecektir. Susamı küçük bir kuru tavada sık sık karıştırarak altın rengini alana kadar kavurun.

### Adım 3

**5 yemek kaşığı** Kikkoman Kore Usulü Teriyaki Barbekü Sos

Patlıcan dilimlerini 3 cm genişliğinde şeritler halinde kesin. Bir kaptaki Kikkoman Teriyaki BBQ Sauce in Korean Style ile karıştırın.

### Adım 4

**250 gr** pişmiş sushi pirinci  
Sushi pirincini iki kâseye paylaşın. Üzerine teriyaki patlıcan şeritlerini yerleştirin. Susam serpin ve yeşil limonlu salsa ile servis edin.