

Yunan usulü domuz etli dönerli kase

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

Besin değerleri (porsiyon başı):
2552 kJ / 608 kcal

Yağ: **34,1 gr** Protein: **42,3 gr**
Karbonhidrat: **30,7 gr**

MALZEMELER

2 porsiyon

50 gr	(iri taneli) inci arpa
1	adet soğan
1	diş sarımsak
100 gr	çeri domates
1	adet büyük sarı biber
2 tatlı kaşığı	<u>Kikkoman Kavrulmuş Susam Yağı</u>
4 yemek kaşığı	<u>Kikkoman Teriyaki Marine</u>
	çekilmiş karabiber
	Ufalanmış dağ kekiği
250 gr	döner (Alternatif: İpucuna bakın)
100 gr	beyaz peynir
10	salamura zeytin

HAZIRLANIŞ

Adım 1

Arpayı ambalajındaki talimatlara göre hazırlayın. Soğanı ince halkalar halinde kesin ve sarımsağı ince ince doğrayın. Domatesleri ikiye kesin. Biberi şeritler halinde kesin.

Adım 2

Soğan, sarımsak, domates ve biberi ısıttığınız 1 tatlı kaşığı susam yağında 5-8 dakika kavurun. Teriyaki Marinade, toz karabiber ve dağ kekiğiyle çeşnilendirin.

Adım 3

Isıtılmış susam yağının kalanında domuz eti dönerleri yaklaşık 5 dakika kızartın. Beyaz peyniri ufalayın.

Adım 4

Arpa, sebze ve kızarmış domuz etini kaselere bölün, üzerine beyaz peynir serpin ve zeytinle süsleyerek servis edin.