

Nasu Dengaku

Toplam 28 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 18 dk

4 kişilik

Kolay

~142 kcal

Açılış 4/10

Nasu dengaku, patlıcanın miso sosuyla kızartılarak tuzlu dengeli bir Japon sebze tabağıdır.

Malzemeler

- 2 adet Patlıcan
- 2 yemek kaşığı Miso
- 1 yemek kaşığı Bal
- 1 tatlı kaşığı Susam

Yapılış

1. Patlıcanları uzunlamasına ikiye bölün ve iç yüzeylerini baklava çizikleriyle kesin.
2. Miso, mirin, şeker ve sakeyi küçük tavada 3 dakika pişirin.
3. Patlıcanları kesik yüzleri aşağı gelecek şekilde yağda 5 dakika pişirin.
4. Çevirip kapak kapalı 6 dakika pişirin, içi kremamsı yumuşasın.
5. Miso sosunu sürün ve 1 zarf altında 3 dakika kızartarak şeker yanmasını gözleyin.

PÜF NOKTASI

Patlıcanları kızarmak için işlemlerini kolaylaştırın.

SERVİS ÖNERİSİ

Patlıcanların üzerine susam serpip yanlarında piringç verin.

Alerjenler

Soya

Susam