

# Wasabi Bezelye

Toplam 80 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 35 dk

6 kişilik

Orta

~140 kcal

Açılış 4/10

Japon atıştırmalıklarının burnu açan çil bezelyesi ev fırınına kontrollü acıyla hazırlanır.

## Malzemeler

- 500 gr Haşlanmış bezelye
- 1 tatlı kaşığı Wasabi
- 1 yemek kaşığı Soya sosu
- 2 yemek kaşığı Pirinç unu

## Yapılı

- Haşlanmış bezelyeyi bezle kurutup 15 dakika açtık bekletin.
- Bezelyeyi pirinç ununa bulayın böylece yüzeyde ince kuru tabaka oluşur.
- 170°C fırında 25 dakika, tepsiyi ortasında sallayarak kurutun.
- Sıcakken wasabi ve soya sosuyla hızlıca karmanlayın.

### PÜF NOKTASI

Wasabi karışımını sonrasıkleyin; aromasını silyer.

### SERVIS ÖNERİSİ

Kuru ve kapalı kavanozda saklayın.

## Alerjenler

Soya