

Nasu Dengaku

Toplam 28 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 18 dk

4 kişilik

Kolay

~142 kcal

Açılış 4/10

Nasu dengaku, patlıcan misolu sirlanlayarak tuzlu dengeli bir Japon sebze tabağı yapar.

Malzemeler

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

Yapılış

- Patlıcan kabuğuna ikiye kesin, iç yüzeyine çapraz çizikler atın.
- Miso ve balı karıştırarak parlak bir sos hazırlayın.
- Patlıcan kesik yüzü yukarı bakacak şekilde tepsiye yerleştirin.
- Patlıcanları 220°C fırında yumuşayana kadar 18-22 dakika pişirin.
- Son 2 dakikada misolu sosu sürüp susam serpin.

PÜF NOKTASI

Patlıcanı tuzlamak sirlanma işlemlerini kolaylaştırır.

SERVIS ÖNERİSİ

Patlıcanın üzerine susam serpip yanına piring verin.

Alerjenler

Soya

Susam