

Bakso

Toplam 65 dk

Hazırlama 30 dk · Pişirme 35 dk

6 kişilik

Orta

~390 kcal

Bakso, dana etinden elastik köfteleri berrak et suyu, pirinç eriştesi, yeşillik ve tatlısoya sosuyla sunan Endonezya sokak çorbasıdır.

Malzemeler

Köfte için

- 600 gr Dana kıyma
- 0.5 su bardağı Tapioka nişastas
- 1 adet Yumurta ak
- 3 diş Sarımsak
- 0.5 su bardağı Buzlu su
- 1.5 tatlı kaşığı Tuz
- 0.5 çay kaşığı Beyaz biber

Çorba için

- 8 su bardağı Et suyu

Servis için

- 250 gr Pirinç eriřtesi
- 300 gr Pak choi veya 1 spanak
- 4 yemek kaşığı Kırmızı biber
- 3 yemek kaşığı Kecap manis
- 2 yemek kaşığı Sambal

Yapılış

1. Dana kıyma, tapioka nişastas, yumurta ak, sarımsak, tuz ve biberi robota alın.
2. Buzlu suyu azar azar ekleyip harc yapılan ve pürüzsüz olana kadar çekin.
3. Harc elde si karakeviz büyüklüğünde köfteler hazırlayın.
4. Et suyunu kaynatın köfteleri ekleyip yüzeye çikan kadar 12-15 dakika pişirin.
5. Pirinç eriştesini ayrı kaptaki suda yumuşatın.
6. Pak choi veya 1 spanak et suyuyla 1 dakika soldurun.
7. Kaselere eriște, köfte, yeşillik ve et suyu koyup kırmızı soğan, kecap manis ve samballa servis edin.

PÜF NOKTASI

Köfte harcına buzlu su eklemek baksonun sivi yağ dokusunu güçlendirir.

SERVIS ÖNERİSİ

Sambal, kecap manis ve k1zarn1arpac1soğan1yla1cakaselerde servis edin.

Alerjenler

Soya

Yumurta