

Cin Hot Pot

Toplam 65 dk

Hazırlama 35 dk · Pişirme 30 dk

6 kişilik

Orta

~360 kcal

Açılış 16/10

Sichuan esintili hot pot, baharatlı et suyunda ince et, sebze ve mantarlar sofrada pişirir.

Malzemeler

- 500 gr Dana eti
- 1.5 litre Tavuk suyu
- 4 yemek kaşığı Soya sosu
- 3 yemek kaşığı Susam ezmesi
- 300 gr Mantar

Yapılış

- Tavuk suyunu soya sosu ve acı biberle kaynatıp hafif fokurdayacak sıcaklığa getirin.
- Dana eti ve mantarları ince dilimleyip, diğer eşlikçileri ayrı tabaklara yerleştirin.
- Susam ezmesini küçük kasede açarak daldırma sosu hazırlayın.
- Malzemeleri sıcak et suyunda porsiyon porsiyon 1-3 dakika pişirerek yiyin.
- Hot pot taban suyunu servis boyunca kaynama eşliğinde tutun.

PÜF NOKTASI

Et ve sebzeleri çok ince kesin; kaynar suda hızlı ve eşit pişer.

SERVIS ÖNERİSİ

Yanında susamlı dip sos koyup hot potu masada sıcak servis edin.

Alerjenler

Soya

Susam