

# Hiyayakko

Toplam 8 dk

Hazırlık - Pişirme 0 dk

2 kişilik

Kolay

~120 kcal

Açlık bar 13/10

Japon yaz sofralarında küçük tofu, üstüne gelen soya sosu ve taze aromalarla birkaç dakikada aperatife dönüşür.

## Malzemeler

- 300 gr İpek tofu
- 1 yemek kaşığı Soya sosu
- 1 dal Taze soğan
- 1 çay kaşığı Zencefil

## Yapılış

1. Tofuyu süzüp servis tabağına alın.
2. Üzerine soya sosunu gezdirin.
3. İnce doğranmış taze soğan ve rendelenmiş zencefilele servis edin.

### PÜF NOKTASI

Tofuyu kâğıt havluyla 5 dakika bekletirseniz üst malzemeler suyla seyrelmez.

### SERVIS ÖNERİSİ

Üzerine taze zencefil rendesi ekleyip küçük tabaklarda servis edin.

## Alerjenler

Soya