

Limonotlu Tofu Bulyon

Toplam 26 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 16 dk

4 kişilik

Kolay

~142 kcal

Vietnam usulü limonotlu tofu bulyon, tofuyu limon otu ve zencefile buluşturarak hafif, temiz ve ferah kokulu bir çorba yapar.

Malzemeler

- 250 gr Tofu
- 2 sap Limon otu
- 1 tatlı kaşık Taze zencefil
- 5 su bardağı Su

Yapılış

1. Limon otunu bıçakla iri parçalar halinde kesin.
2. Suya limon otu ve zencefili ekleyip 12 dakika hafif kaynatın.
3. Tofuyu iri küpler halinde kesip aromalı suya ekleyin.
4. Çorbayı ateşte 6-8 dakika pişirip tofuya lezzetin geçmesini sağlayın.
5. Limon otu parçalarını kartpostal olarak servis edin.

PÜF NOKTASI

Limon otunu ezerek tencereye koymak aromanın daha hızlı geçmesini sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Bulyonu sıcak sunun, üstüne tofu küpleri ve taze soğan ekleyin.

Alerjenler

Soya