

# Seul Gochujanglı Tofu Tost

Toplam 28 dk Hazırlama 10 dk · Pişirme 18 dk 2 kişilik Kolay ~315 kcal

Kore usulü gochujanglı tofu tost, kızarmış tofuyu acı biber ezmesi, salatalık ve susamla ekmek arasında zızz bir kahvaltıda yapılır.

## Malzemeler

- 4 dilim Tost ekmeği
- 250 gr Sert tofu
- 1 yemek kaşığı Gochujang
- 1 adet Salatalık
- 1 tatlı kaşığı Susam yağı

## Yapılışı

- Tofuyu kağıt havluda 10 dakika bastırarak kurutun.
- Tofuyu dilimleyip tavada 6 dakika kızartın.
- Gochujang ve susam yağı karıştırılarak ekmeğe sürün.
- Tofu ve salatalık dilimlerini ekmeğe servis edin.

### PÜF NOKTASI

Tofuyu bastırarak kurutmak tavada daha iyi kızarmasını sağlar.

### SERVIS ÖNERİSİ

Kimchi ve yeşil çayla servis edin.

## Alerjenler

Gluten

Soya

Susam