

Sichuan Mapo Tofu

Toplam 27 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 12 dk

3 kişilik

Orta

~310 kcal

Açılış 16/10

Mapo tofu, yumuşak tofuyu doubanjiang, Sichuan biberi, sarımsak ve az kıyma ile sosla birlikte tencerede pişiren uyuşturucu acağıdır.

Malzemeler

- 500 gr Yumuşak tofu
- 120 gr Dana kıyma
- 2 yemek kaşığı Doubanjiang
- 1 tatlı kaşığı Sichuan biberi
- 3 diş Sarımsak
- 1 tatlı kaşığı Zencefil
- 1 yemek kaşığı Soya sosu
- 1 tatlı kaşığı Nişastası

Yapılış

1. Tofuyu 2 cm küpler kesip tuzlu suda 5 dakika bekletin.
2. Sichuan biberini kuru tavada 1 dakika kokusu çıkana kadar çevirip ezin.
3. Kıymayı 3 dakika kavurun.
4. Sarımsak zencefil ve doubanjiang ekleyip 1 dakika kavurun.
5. Soya sosu ve yarım bardak suyu ekleyip kaynatın.
6. Tofuyu sosla alıp 4 dakika nazikçe pişirin.
7. Nişastalı suyla sosu bağlayıp Sichuan biberiyle bitirin.

PÜF NOKTASI

Tofuyu tuzlu suda 5 dakika bekletmek tencerede kırılmalarını engeller.

SERVİS ÖNERİSİ

Buharda pirinç ve salatalık turşusuyla servis edin.

Alerjenler

Soya