

Sichuan Yeşil Fasulye

Toplam 22 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 12 dk

4 kişilik

Kolay

~140 kcal

Açılış 5/10

Sichuan tavalarındaki kabaran yeşil fasulye, sarımsak ve acı biberle keskin bir garnitüre döner.

Malzemeler

- 600 gr Yeşil fasulye
- 4 diş Sarımsak
- 2 yemek kaşığı Soya sosu
- 1 tatlı kaşığı Susam yağı
- 2 adet Acı biber

Yapılış

- Fasulyeleri kızgı tavada 7 dakika soteleyin.
- Sarımsak ve acı biberi ekleyip 2 dakika çevirin.
- Soya sosu ve susam yağıyla 1 dakika daha pişirin.

PÜF NOKTASI

Fasulyeleri tavada tek kat yayarak kabukları buruşurken içleri canlı kalır.

SERVIS ÖNERİSİ

Pirinç pilav ve tofu yemekleriyle sunun.

Alerjenler

Soya

Susam