

# Susamlı Tofu Nugget

Toplam 35 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 20 dk

4 kişilik

Orta

~190 kcal

Açılış 13/10

Tofu küpleri susamlı kaplamayla fırında pişince hem hafif hem çabuk atıştırmalıkta çikar.

## Malzemeler

- 400 gr Sert tofu
- 2 yemek kaşığı Soya sosu
- 3 yemek kaşığı Susam
- 3 yemek kaşığı Mısır unu

## Yapılış

1. Sert tofuyu 20 dakika bastırarak suyunu alın sonra lokmalık parçalara kesin.
2. Tofu parçalarını soya sosuyla hafifçe 1 slatım mısır unu bulayın.
3. Üstlerine susam bastırarak kaplamalarını her kenara tutunmasını sağlayın.
4. Nuggetları 200°C fırında 20-25 dakika çevirerek kızartın.

### PÜF NOKTASI

Tofuyu önceden bastırarak suyunu azaltarak kaplama daha iyi tutunur.

### SERVİS ÖNERİSİ

Tatlı acı sos veya soya-lime dip ile servis edin.

## Alerjenler

Soya

Susam