

# Bakso

Toplam 65 dk

Hazırlama 30 dk · Pişirme 35 dk

6 kişilik

Orta

~390 kcal

Bakso, dana etinden elastik köfteleri berrak et suyu, pirinç eriştesi, yeşillik ve tatlısoya sosuyla sunan Endonezya sokak çorbasıdır.

## Malzemeler

### Köfte için

- 600 gr Dana kıyma
- 0.5 su bardağı Tapioka nişastas
- 1 adet Yumurta ak
- 3 diş Sarımsak
- 0.5 su bardağı Buzlu su
- 1.5 tatlı kaşığı Tuz
- 0.5 çay kaşığı Beyaz biber

### Çorba için

- 8 su bardağı Et suyu

### Servis için

- 250 gr Pirinç eriřtesi
- 300 gr Pak choi veya 1 spanak
- 4 yemek kaşığı Kırmızı biber
- 3 yemek kaşığı Kecap manis
- 2 yemek kaşığı Sambal

## Yapılışı

1. Dana kıyma, tapioka nişastas, yumurta ak, sarımsak, tuz ve biberi robota alın.
2. Buzlu suyu azar azar ekleyip harc yapılmış ve pürüzsüz olana kadar çekin.
3. Harc elde edilince karakeviz büyüklüğünde köfteler hazırlayın.
4. Et suyunu kaynatıp köfteleri ekleyip yüzeye çıkana kadar 12-15 dakika pişirin.
5. Pirinç eriştesini ayrı kaptaki suda yumuşatın.
6. Pak choi veya spanak et suyuyla 1 dakika soldurun.
7. Kaselelere erişte, köfte, yeşillik ve et suyu koyup kırmızı soğan, kecap manis ve samballa servis edin.

### PÜF NOKTASI

Köfte harcına buzlu su eklemek baksonun sindirilebilirliğini artırır.

### SERVIS ÖNERİSİ

Sambal, kecap manis ve k1zarn1arpac1soğan1yla1calı kaselerde servis edin.

## Alerjenler

Soya

Yumurta