

# Cakarta Hindistan Cevizli Tempeh

Toplam 34 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 22 dk

4 kişilik

Kolay

~330 kcal

Açılış 8/10

Endonezya usulü hindistan cevizli tempeh, tempeh dilimlerini hindistan cevizi sütü, limon otu ve soya sosuyla aromatik bir tavaya dönüştürür.

## Malzemeler

- 350 gr Tempeh
- 1 su bardağı Hindistan cevizi sütü
- 1 dal Limon otu
- 1 yemek kaşığı Soya sosu
- 1 tatlı kaşığı Zencefil
- 2 yemek kaşığı Yağ

## Yapılış

1. Tempehi kalınlıkta dilimleyip tavada 6 dakika kızartın.
2. Zencefil ve ezilmiş limon otunu yağa ekleyin.
3. Hindistan cevizi sütü ve soya sosunu tavaya dökün.
4. Tempehi sosa geri alıp 2 dakika kısık ateşte pişirin.
5. Sos koyulaşınca limon otunu çikararak servis edin.

### PÜF NOKTASI

Tempehi önce kızartmak sos içinde dağılmasını önler.

### SERVIS ÖNERİSİ

Buharda pirinçle servis edin.

## Alerjenler

Soya