

# Çin Hot Pot

Toplam 65 dk

Hazırlama 35 dk · Pişirme 30 dk

6 kişilik

Orta

~360 kcal

Açılış 16/10

Sichuan esintili hot pot, baharatlı et suyunda ince et, sebze ve mantarlar sofrada pişirir.

## Malzemeler

- 500 gr Dana eti
- 1.5 litre Tavuk suyu
- 4 yemek kaşığı Soya sosu
- 3 yemek kaşığı Susam ezmesi
- 300 gr Mantar
- 1 adet Acı biber
- 1 tatlı kaşığı Taze zencefil
- 200 gr Lahana
- 200 gr Tofu

## Yapılış

1. Tavuk suyunu soya sosu, acı biber ve zencefile tencereye alın.
2. Et, mantar, lahana ve tofu gibi malzemeleri ince doğrayın tabaklara dizin.
3. Et suyunu 10 dakika kaynatın baharat tadına geçsin diye.
4. Tencereyi masada düşük ateşte sıcak tutun.
5. Malzemeleri porsiyon porsiyon 2 dakika sıcak et suyunda pişirin.
6. Pişen parçaları susamlı veya soyal soslarla servis edin.

### PÜF NOKTASI

Et ve sebzeleri çok ince kesin; kaynar suda hızlı ve eşit pişer.

### SERVIS ÖNERİSİ

Yanında susamlı dip sos koyup hot potu masada sıcak servis edin.

## Alerjenler

Soya

Susam