

Hiyayakko

Toplam 8 dk

Hazırlık 1 dk · Pişirme 0 dk

2 kişilik

Kolay

~120 kcal

Açılış 13/10

Japon yaz sofralarında soğuk tofu, üstüne gelen soya sosu ve taze aromalarla birkaç dakikada aperatife dönüşür.

Malzemeler

- 300 gr İpek tofu
- 1 yemek kaşığı Soya sosu
- 1 dal Taze soğan
- 1 çay kaşığı Zencefil

Yapılış

1. Tofuyu süzüp yüzeyini kağıt havluyla nazikçe kurulayın.
2. Tofuyu servis tabağına bütün halde alırsanız üstüne soya sosunu gezdirin.
3. Taze soğanı ince doğrayıp zencefili servis öncesi taze rendeleyin.
4. Tofuyu soğan ve zencefile tamamlayıp soğuk şekilde hemen servis edin.

PÜF NOKTASI

Tofuyu kağıt havluyla 5 dakika bekletirseniz üst malzemeler suyla seyrelmez.

SERVIS ÖNERİSİ

Üzerine taze zencefil rendesi ekleyip küçük tabaklarda servis edin.

Alerjenler

Soya