

Limonotlu Tofu Bulyon

Toplam 26 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 16 dk

4 kişilik

Kolay

~142 kcal

Açılış 4/10

Vietnam usulü limonotlu tofu bulyon, tofuyu limon otu ve zencefile buluşturarak hafif, temiz ve ferah kokulu bir çorba yapar.

Malzemeler

- 250 gr Tofu
- 2 sap Limon otu
- 1 tatlı kaşığı Taze zencefil
- 5 su bardağı Su

Yapılış

1. 2 sap limon otunu ezin, 250 gr tofuyu 2 cm küpler halinde kesin.
2. 5 su bardağı suyu limon otu ve 1 tatlı kaşığı zencefile 7 dakika kaynatın.
3. Aromalı suyu süzün, lifler kalmasın ve bulyon berrak dursun.
4. Tofuyu süzölmüş bulyona ekleyip kısık ateşte 8 dakika pişirin.
5. Tofuyu parçalamadan kaselere alın ve sıcak servis edin.

PÜF NOKTASI

Limon otunu ezerek tencereye koymak aromanın daha hızlı çıkmasını sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Bulyonu sıcak sunun, üstüne tofu küpleri ve taze soğan ekleyin.

Alerjenler

Soya