

# Mapo Tofu

Toplam 35 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 20 dk

4 kişilik

Orta

~360 kcal

Açılış 17/10

Sichuan mutfağına özgü biberli tofusu, soya ve fasulye ezmesiyle güçlü bir tavada pişer.

## Malzemeler

- 500 gr Tofu
- 2 yemek kaşığı Fasulye ezmesi
- 2 yemek kaşığı Soya sosu
- 1 yemek kaşığı Susam yağı
- 3 dal Taze soğan
- 1 çay kaşığı Tuz

## Yapılış

1. Tofuyu küp doğrayın ve tuzlu suda 5 dakika bekletip süzün.
2. Fasulye ezmesini yağda 2 dakika kavurun.
3. Sarımsak, zencefil ve varsa kıymayı ekleyip 4 dakika pişirin.
4. Tofu, soya sosu ve suyu ekleyin, tavayı nazikçe sallayın.
5. Tavayı 3 dakika kısık ateşte pişirin.
6. Nişastalı suyla 1 dakika bağlayın tofuyu kırmaz ve kaşıkla ezmeyin.
7. Taze soğan ve Sichuan biberiyle servis edin.

### PÜF NOKTASI

Tofuyu karıştırırken spatulayla alttan çevirin; küpler parçalanmaz.

### SERVIS ÖNERİSİ

Sade pirinçle servis edin.

## Alerjenler

Soya

Susam