

# Pad Kra Pao Tofu

Toplam 20 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 10 dk

4 kişilik

Kolay

~198 kcal

Açılış 5/10

Pad kra pao tofu, tofuyu fesleğen ve ac sosla kısacık sürede soteleyerek Tay usulü keskin aromalı bir tabak kurar.

## Malzemeler

- 400 gr Tofu
- 1 avuç Tay fesleğeni
- 2 yemek kaşığı Soya sosu
- 2 diş Sarımsak
- 2 adet Acı biber
- 1 çay kaşığı Esmer şeker
- 1 yemek kaşığı Nötr yağ

## Yapılış

1. Tofuyu kağıt havluyla kurulayıp iri küpler halinde kesin.
2. Tofuyu kızgın yağlı tavada dört renk alana kadar kızartın.
3. Sarımsak ve acı biberi kısacık süreye çevirin, yanarsa fesleğenin aromasını bastırın.
4. Tofu, soya sosu ve esmer şekeri tavaya ekleyip yüksek ateşte çevirin.
5. Tay fesleğeni son anda katıp yapraklar sönmeye ocağından alın.
6. Tay fesleğeni son anda katıp yapraklar sönmeye ocağından alın.

### PÜF NOKTASI

Fesleğeni en sonda eklemek kokusunu canlı tutar.

### SERVİS ÖNERİSİ

Tofuyu sıcak servis yapın, yanına jasmine pirinci ve sahanda yumurta koyun.

## Alerjenler

Soya