

Pekin Sarımsaklı Yeşil Fasulye

Toplam 20 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 10 dk

4 kişilik

Kolay

~160 kcal

Açılış 5/10

Çin usulü sarımsaklı yeşil fasulye, fasulyeyi yüksek ateşte blister dokulu kızartıp soya sosu, sarımsak ve susamla tamamlar.

Malzemeler

- 600 gr Taze fasulye
- 5 diş Sarımsak
- 2 yemek kaşığı Soya sosu
- 1 tatlı kaşığı Susam yağı
- 1 yemek kaşığı Susam
- 2 yemek kaşığı Yağ
- 1 adet Acı biber

Yapılış

1. Fasulyelerin uçlarını temizleyip tamamen kurulayın.
2. Woku yüksek ateşte 15 dakika ısıtın.
3. Fasulyeleri 6 dakika yüzeyi buruşana kadar çevirin.
4. Sarımsak ve acı biberi ekleyip 45 saniye karıştırın.
5. Soya sosu ve susam yağını ekleyip 1 dakika çevirin.
6. Susam serpererek sıcak servis edin.

PÜF NOKTASI

Fasulyeyi kurularak wokta kızartmanın buruşmasını sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Buharda piriç ve acı biberi yanlarında sıcak servis edin.

Alerjenler

Soya

Susam