

# Seul Gochujanglı Tofu Tost

Toplam 28 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 18 dk

2 kişilik

Kolay

~315 kcal

Açılış 7/10

Kore usulü gochujanglı tofu tost, kızarmış tofuyu acı biber ezmesi, salatalık ve susamla ekmek arasında zızz bir kahvaltıda servis edilir.

## Malzemeler

- 4 dilim Tost ekmeđi
- 250 gr Sert tofu
- 1 yemek kaşığı Gochujang
- 1 adet Salatalık
- 1 tatlı kaşığı Susam yağı

## Yapılış

- Tofuyu kağıt havlu arasında 10 dakika bastırarak kurutun.
- Tavayı orta ateşte 2 dakika susam yağıyla hafifçe yağlayın.
- Tofuyu ince dilimleyin ve tavada iki yüzü kızaranakadar 6 dakika pişirin.
- Gochujang çok az suyla ekmek dilimlerine sürün.
- Tofu ve salatalık ekmeğe yerleştirip tostları kapatın.
- Tostu 3 dakika bastırarak sıcak ekmek gevrekleşince servis edin.

### PÜF NOKTASI

Tofuyu bastırarak kurutmak tavada daha iyi kızarmalarını sağlar.

### SERVIS ÖNERİSİ

Kimchi ve yeşil çayla servis edin.

## Alerjenler

Gluten

Soya

Susam