

Sichuan Yeşil Fasulye

Toplam 22 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 12 dk

4 kişilik

Kolay

~140 kcal

Açılış 5/10

Sichuan tavalarındaki kabaran yeşil fasulye, sarımsak ve acı biberle keskin bir garnitüre döner.

Malzemeler

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

Yapılış

1. Yeşil fasulyeleri kurulaştırın. Sarımsak ve acı biberi hazırlayın.
2. Fasulyeleri kızgın tavada 7 dakika soteleyin, yüzey buruşsun ve içi sulu kalsın.
3. Fasulye kabarcıklı görünüm alıncaya kadar sarımsak ve acı biberi ekleyin.
4. 2 dakika çevirin, sarımsak yanmasın.
5. Soya sosu ve susam yağı ekleyip 1 dakika pişirin.
6. Hemen servis edin, fasulye beklerse çitimi kaybeder.

PÜF NOKTASI

Fasulyeleri tavada tek kat yayarak kabukları buruşurken içleri canlı kalır.

SERVIS ÖNERİSİ

Pirinç pilav ve tofu yemekleriyle sunun.

Alerjenler

Soya

Susam