

Susamlı Tofu Nugget

Toplam 35 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 20 dk

4 kişilik

Orta

~190 kcal

Açılış 13/10

Tofu küpleri susamlı kaplamayla fırında pişince hem hafif hem çıtır atıştırmalığa dönüşür.

Malzemeler

- 400 gr Sert tofu
- 2 yemek kaşığı Soya sosu
- 3 yemek kaşığı Susam
- 3 yemek kaşığı Mısır unu

Yapılışı

- 400 gr sert tofuyu kağıt havluyla bastırıp 10 dakika süzdürün.
- Tofuyu iri küplere kesip soya sosuyla kaplayın.
- Mısır unu ve susam karışımını tofu küplerini her yüzünden kaplayın.
- 200°C fırında 20 dakika, ortasında çevirerek kızarana kadar pişirin.
- 3 dakika dinlendirip servis edin, böylece kaplama yüzeye sabitlenir.

PÜF NOKTASI

Tofuyu önceden bastırıp suyunu azaltarak kaplama daha iyi tutunur.

SERVIS ÖNERİSİ

Tatlı sos veya soya-lime dip ile servis edin.

Alerjenler

Soya

Susam