

Yu Xiang Qiezi

Toplam 38 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 18 dk

4 kişilik

Orta

~220 kcal

Açılış 6/10

Sichuan usulü patlıcan sarımsak ekşi tatlı sosla tavada yumuşak ve parlak bir yemek olur.

Malzemeler

- 4 adet Patlıcan
- 3 yemek kaşığı Soya sosu
- 4 diş Sarımsak
- 2 yemek kaşığı Pirinç sirkesi
- 1 tatlı kaşığı Zencefil
- 1 yemek kaşığı Acı fasulye ezmesi
- 1 tatlı kaşığı Toz şeker
- 1 tatlı kaşığı Nişastası
- 2 dal Taze soğan
- 1 çay kaşığı Tuz

Yapılış

1. Patlıcanları uzun şeritler halinde doğrayıp tuzla 10 dakika bekletin.
2. Patlıcanları tavada orta yüksek ateşte 10 dakika pişirin.
3. Sarımsak zencefil ve acı fasulye ezmesini 1 dakika kavurun.
4. Soya sosu, sirke, şeker ve nişastayı ekleyin.
5. Patlıcanları sosla 5 dakika çevirin, sos parlaklaşınca daha fazla pişirip ezmeyin.
6. Taze soğanla tamamlayıp pirinç yanında servis edin.

PÜF NOKTASI

Patlıcanları sosla kavururken parçaları ezilmeden parlak kalmasını sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Buharda pişmiş pirinç ve taze soğanla servis edin.

Alerjenler

Soya