

Baharatlı dana eti ve çıtır acı biberli Mapo tofu

toplam süre **30 dak.** 15 dak. hazırlık süresi 15 dak. pişme süresi

Besin değerleri (porsiyon başı):
1.604 kJ / 384 kcal

Yağ: **21,8 gr** Protein: **31,8 gr**
Karbonhidrat: **14,3 gr**

MALZEMELER

4 porsiyon

Çıtır için:

2 tatlı kaşığı pul biber

1 yemek kaşığı sarı kuru üzüm (veya kuru üzüm, yaban mersini)

1 yemek kaşığı doğranmış yer fıstığı

1 yemek kaşığı ayçiçeği çekirdeği

3 tatlı kaşığı Kikkoman Doğal Olarak Fermente Soya Sosu

Mapo tofu için:

400 gr sert tofu

1 demet taze soğan

1 kırmızı biber

1 diş sarımsak

2 yemek kaşığı Kikkoman Kavrulmuş Susam Yağı

400 gr dana kıyma

400 ml et suyu

2 yemek kaşığı acı fasulye sosu (Toban Djan)

4 yemek kaşığı Kikkoman Doğal Olarak Fermente Soya Sosu

1 tatlı kaşığı esmer şeker
Öğütülmüş (Szechuan) biber

1 yemek kaşığı mısır nişastası

HAZIRLANIŞ

Adım 1

2 tatlı kaşığı pul biber - **1 yemek kaşığı** sarı kuru üzüm (veya kuru üzüm, yaban mersini) - **1 yemek kaşığı** doğranmış yer fıstığı - **1 yemek kaşığı** ayçiçeği çekirdeği - **3 tatlı kaşığı** Kikkoman Doğal Olarak Fermente Soya Sosu
Pul biberi, sarı kuru üzümleri, yer fıstıklarını ve çekirdekleri büyük bir tavada kavurun. Kikkoman Soy Sauce ile tatlandırın ve tavadan alın.

Adım 2

400 gr sert tofu - **1 demet** demet taze soğan - **1** kırmızı biber - **1** diş sarımsak - **2 yemek kaşığı** Kikkoman Kavrulmuş Susam Yağı - **400 gr** dana kıyma

Tofuyu 2 cm küpler halinde kesin. Taze soğanları çapraz dilimleyin. Kırmızı biberi küp şeklinde doğrayın. Sarımsağı ince ince doğrayın. Kikkoman Sesame Oil'i bir tavada veya wok'ta ısıtın. Kıymayı, taze soğanların yarısını, kırmızı biberi ve sarımsağı ekleyin. İyice kızartın.

Adım 3

400 ml et suyu - **2 yemek kaşığı** acı fasulye sosu (Toban Djan) - **4 yemek kaşığı** Kikkoman Doğal Olarak Fermente Soya Sosu - **1 tatlı kaşığı** esmer şeker - Öğütülmüş (Szechuan) biber
Et suyunu ve acı fasulye sosunu ekleyip iyice karıştırın. Tofu küplerini ekleyin ve parçalanmalarını önlemek için nazikçe karıştırın. Kikkoman Soy Sauce, şeker ve biberle tatlandırın ve yaklaşık 5 dakika kısık ateşte pişirin.

Adım 4

1 yemek kaşığı mısır nişastası

Mısır nişastasını 2 yemek kaşığı soğuk su ile karıştırın, ardından malzemeler parlak bir tabakayla kaplanana kadar koyulaştırmak için sosa karıştırın. Yemeğı çıtır ve kalan taze soğanlarla süsleyin. Yasemin pirinci ile servis yapın.