KIKKOMAN

Kızarmış pilav eşliğinde teriyaki kaplamalı tofu

toplam süre **25 dak.** **15 dak.** hazırlık süresi **10 dak.** pişme süresi

MALZEMELER

10 porsiyon

Yemek için:

100 ml	bitkisel yağ (kızartma için)
600 gr	tofu (küpler halinde doğranmış)
300 gr	arpacık soğanı (ince dilimlenmiş)
300 gr	havuç (ince şeritler halinde doğranmış)
600 gr	edamame (blanch edilmiş)
600 gr	ıspanak (bütün yapraklar)
1,8 kg	basmati pirinci (pişirilmiş)
500 ml	Kikkoman Teriyaki Glaze

Servis için:

20 gr	acı biber (damak tadına göre)
50 gr	bezelye filizi
50 gr	çıtır kızarmış soğan
50 gr	kavrulmuş susam

HAZIRLANIŞ

Adım 1

Wok tavada yağı ısıtın. Tofuyu ekleyin ve altın rengi alıp kıtırlaşana kadar 3-4 dakika kızartın.

Adım 2

Arpacık soğanı ve havucu ekleyin. Yumuşayıp hafifçe kızarana kadar yaklaşık 3 dakika soteleyin. Edamame ve ıspanağı ekleyin. Ispanak yaprakları sönene kadar pişirin.

Adım 3

Pirinç ekleyin ve 3-4 dakika kızartın. Kikkoman Teriyaki Glaze'i ekleyin ve pilav tamamen kaplanana kadar iyice karıştırın.

Adım 4

Pilavı tabaklara alın. Acı biber, bezelye filizi, çıtır soğan ve kavrulmuş susamla servis edin.