

Susamlı tır tofu

toplam süre **30 dak.** 10 dak. hazırlık süresi 20 dak. pişme süresi

MALZEMELER

2 porsiyon

200 gr	sert tofu
3 yemek kaşığı	susam
300 gr	tatlı patates
6 yemek kaşığı	kanola yağı
2 yemek kaşığı	mısır nişastası
100 ml	Kikkoman Kavrulmuş Susamlı Teriyaki Wok Sosu
3	adet taze soğan (halkalar halinde kesilmiş)
1,5 yemek kaşığı	Kikkoman Kavrulmuş Susam Yağı

HAZIRLANIŞ

Adım 1

200 gr sert tofu - **3 yemek kaşığı** susam
Tofuyu 2 cm küpler halinde kesin ve mutfak kâğıdıyla kurulaşın. Vaktiniz varsa biraz bastırarak fazla nemini alın. (Daha fazlasını keşfetmek için "İpucu" bölümünü okuyun.) Susamı küçük bir kuru tavada, sık sık karıştırarak altın rengi alana kadar kavurun.

Adım 2

300 gr tatlı patates - **3 yemek kaşığı** kanola yağı
Tatlı patatesleri iyice yıkayın. 1 cm küpler halinde kesin. Kanola yağıyla birlikte kapaklı wok'ta orta ateşte yaklaşık 10 dakika pişirin.

Adım 3

2 yemek kaşığı mısır nişastası - **3 yemek kaşığı** kanola yağı
Tofuyu mısır nişastasına bulayın ve fazla nişastayı silkerek alın. Tatlı patates küplerini bir kâseye alın, wok'u mutfak kâğıdıyla silerek temizleyin. Kanola yağın ısıtın ve tofuyu 5 dakika kadar altın rengi olana dek kızartın.

Adım 4

100 ml [Kikkoman Kavrulmuş Susamlı Teriyaki Wok Sosu](#) **3** adet taze soğan, halka kesilmiş - **1,5 yemek kaşığı** [Kikkoman Kavrulmuş Susam Yağı](#)
Tatlı patatesleri tekrar wok'a ekleyin. Kikkoman Teriyaki Sauce with Toasted Sesame ve taze soğanı ilave edin, 1 dakika pişirin. Üzerine kavrulmuş susam serpin, karıştırın ve servis edin. Son dokunuş olarak, üzerinde Kikkoman Toasted Sesame Oil gezdirin.