

Fırınlanmış Tofu Sebzelerle

Süre: 40 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 15 Dakika
>> **Pişirme Süresi:** 25 Dakika
>> **Kaç Kişilik:** 2-3 Kişilik

Malzemeler:

- 200 gr tofu (küp doğranmış)
- 1 adet havuç (şerit doğranmış)
- 1 adet kırmızı biber
- 1 su bardağı brokoli
- 1 adet kabak
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 tatlı kaşığı soya sosu
- 1/2 çay kaşığı sarımsak tozu
- Tuz, karabiber

Yapılışı:

1. Malzemeleri hazırlayın:

- Tüm sebzeleri ve tofuyu uygun boyutlarda doğrayın.

2. Karışımı marine edin:

- Zeytinyağı, soya sosu, baharatları karıştırın. Tüm malzemeleri bu sosla harmanlayın.

3. Fırınlayın:

- Malzemeleri yağlı kağıt serili tepsiye yayın. 180°C fırında 25 dakika pişirin.

Servis Önerisi:

Fırından çıktıktan sonra üzerine limon suyu gezdirerek ve taze yeşilliklerle birlikte servis edebilirsiniz.

>> **İpucu:** Tofuyu önceden kağıt havluyla sarıp 15 dakika baskı uygulayarak fazla suyunu alın. Böylece daha çıtır olur.

Kiraz'ın Mutfağı