

Gado-Gado - Endonezya Usulü Sebze Salatası

Süre: 40 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 20 Dakika
>> **Pişirme Süresi:** 20 Dakika
>> **Kaç Kişilik:** 4 kişilik

Malzemeler:

- 200 g sert tofu
- 2 su bardağı ince doğranmış beyaz lahana
- 1 su bardağı taze fasulye, ikiye bölünmüş
- 1 havuç, kibrit doğranmış
- 2 su bardağı fasulye filizi
- 2 yumurta
- Yarım su bardağı şekersiz yer fıstığı ezmesi
- 1 diş sarımsak
- 1 yemek kaşığı soya sosu
- 1 yemek kaşığı limon suyu
- 1 tatlı kaşığı esmer şeker
- Yarım çay kaşığı pul biber
- Yarım su bardağı ılık su
- 2 yemek kaşığı sıvı yağ

Alerjen Uyarısı:

⚠ **İçerir:** Soya, yer fıstığı ve yumurta içerir.

Ön Hazırlık:

Tofunun fazla suyunu kâğıt havluyla alın ve küp doğrayın. Sebzeleri yıkayıp ayrı ayrı hazırlayın; sos malzemelerini elinizin altında tutun.

Yapılışı:

1. Yumurta ve sebzeleri pişirin:

- Yumurtaları 9 dakika haşlayın, soğuk sudan geçirip soyun ve ikiye bölün.
- Taze fasulye ve havucu hafif diri kalacak şekilde 4-5 dakika haşlayın; son 1 dakikada lahanayı ekleyin. Süzüp soğuk sudan geçirin.

2. Tofuyu kızartın:

Kiraz'ın Mutfağı

- Geniş tavada sıvı yağı ısıtıp tofu küplerini tek kat halinde kızartın; her yüzü hafifçe kızarınca çevirin.
- Tofuyu kâğıt havlu üzerine alıp fazla yağını süzdürün.

3. Yer fıstığı sosunu hazırlayın:

- Yer fıstığı ezmesi, ezilmiş sarımsak, soya sosu, limon suyu, esmer şeker ve pul biberi karıştırın.
- Ilık suyu azar azar ekleyip kaşıktan akacak kıvamda pürüzsüz sos hazırlayın; koyuysa biraz daha su katın.

4. Tabakları kurun:

- Sebzeleri tabaklara ayırın; üzerine tofu ve yumurta ekleyin.
- Fıstık sosunu gezdirip servis edin.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Sebzeler ezilmeden diri kalmalı, sos kaşıktan akmalı ve tofu dışı hafif kızarmış olmalıdır.

>> **İpucu:** Fasulye filizini kaynatmak yerine son anda sebzelerin sıcaklığıyla ılıştırmak kıtırlığını korur.

Saklama:

Sebze, tofu, yumurta ve sosu ayrı kaplarda buzdolabında 1-2 gün saklayın. Sos koyulaşırsa ılık suyla açın.

Kiraz'ın Mutfağı