Mapo Tofu - Çin Mutfağı

Süre: 35 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 15 dakika
>> **Pişirme Süresi:** 20 dakika
>> **Kaç Kişilik:** 4 kişilik

Malzemeler:

- 400 g sert tofu, 2 cm küp doğranmış
- 150 g dana kıyma
- 1 yemek kaşığı doubanjiang veya acı fermente fasulye ezmesi
- 2 diş sarımsak ve 1 tatlı kaşığı taze zencefil, ince kıyılmış
- 1 su bardağı tuzsuz et suyu veya su
- 1 yemek kaşığı soya sosu
- 1 tatlı kaşığı mısır nişastası ve 2 yemek kaşığı soğuk su
- 1 çay kaşığı Sichuan biberi, hafifçe ezilmiş
- 2 dal taze soğan ve 2 yemek kaşığı sıvı yağ

Alerjen Uyarısı:

⚠ **İçerir:** Soya. Soya sosu ve fermente ezme buğday içerebilir; ürün etiketini kontrol edin.

Ön Hazırlık:

Tofuyu havlu kâğıt arasında 10 dakika bekletip fazla suyunu alın; kırılmaması için küçük keskin bıçak kullanın. Nişastayı soğuk suyla açın. Soya sosu ve et suyunu ölçüp hazır edin; pişirme hızlı ilerleyecektir.

Yapılışı:

1. Kıymayı kavurun:

- Yağı wok veya geniş tavada ısıtın. Kıymayı ekleyip spatulayla küçük parçalara ayırarak suyunu bırakıp yeniden çekene kadar kavurun.

2. Aromalı sosu kurun:

- Sarımsak, zencefil ve doubanjiangı ekleyin. Orta ateşte 30-40 saniye karıştırın; ezmeyi yakmadan yağın renginin kızarmasını bekleyin.
- Et suyunu ve soya sosunu döküp kaynatın. Tofuyu tavaya alın ve parçaları ezmeden sosun içinde 5-6 dakika kısık ateşte pişirin.

Kiraz'ın Mutfağı

3. Sosu bağlayın:

- Nişastalı suyu yeniden karıştırıp ince akışla ekleyin. Tava hafifçe kaynarken sos parlaklaşıp tofuya tutununca durun; tamamını birden dökmeyin.

4. Son dokunuşu yapın:

- Ezilmiş Sichuan biberini ve doğranmış taze soğanın çoğunu ekleyin. Bir kez nazikçe karıştırıp ocaktan alın.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Sos koyu ama dökülebilir olmalı; tavada soğudukça daha da koyulaşır. Tofu küplerinin dağılmaması için kaşıkla ezerek karıştırmayın.

Servis Önerisi:

Sıcak yasemin veya sade pirinç pilavıyla sunun. Fermente ezmelerin tuzu markaya göre değiştiğinden tuz eklemeden önce tadına bakın.

Saklama:

Artanı soğuyunca kapalı kapta buzdolabında 2 gün saklayın. Kısık ateşte az suyla ısıtın ve tofu parçalarını karıştırırken nazik davranın.

>> **İpucu:** Nişasta sosu birkaç saniyede bağlar; önce yarısını ekleyip kıvamı gördükten sonra gerekirse kalanını kullanın.

Kiraz'ın Mutfağı