

Çıtır Tofulu Marul Dürümü

Süre: 30 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 15 Dakika
>> **Pişirme Süresi:** 15 Dakika
>> **Kaç Kişilik:** 4 kişilik

Malzemeler:

- 400 g sert tofu
- 8 büyük marul yaprağı
- 1 havuç, ince şerit doğranmış
- 1 salatalık, ince şerit doğranmış
- 2 dal taze soğan
- 2 yemek kaşığı soya sosu
- 1 tatlı kaşığı susam yağı
- 1 diş sarımsak, ezilmiş
- 1 tatlı kaşığı rendelenmiş taze zencefil
- 1 yemek kaşığı sıvı yağ
- 1 tatlı kaşığı limon suyu
- 1 yemek kaşığı kavrulmuş susam

Alerjen Uyarısı:

⚠ **İçerir:** Soya ve susam içerir.

Ön Hazırlık:

Tofunun suyunu temiz bez veya kâğıt havluyla iyice alın. Marul yapraklarını yıkayıp tamamen kurutun; havuç, salatalık ve taze soğanı ince şerit doğrayın.

Yapılışı:

1. Tofuyu kızartın:

- Tofuyu küçük küpler halinde kesin. Tavada sıvı yağı ısıtıp tofu küplerini tek sıra halinde 8-10 dakika kızartın.
- Tofu kızarınca sarımsak ve zencefili ekleyip 30 saniye karıştırın.

2. Sosla harmanlayın:

- Soya sosu, susam yağı ve limon suyunu karıştırıp tavaya ekleyin.

Kiraz'ın Mutfağı

- Sos tofuya tutunana kadar 1-2 dakika çevirin; ocaktan alıp ılımaya bırakın.

3. Dürümleri hazırlayın:

- Marul yapraklarını servis tabağına alın. Her yaprağa tofu, havuç, salatalık ve taze soğan paylaştırın.
- Susam serpin; yaprakları kapatıp elle yenebilecek dürüm biçiminde servis edin.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Tofu dışı kızarmış ve sosla kaplanmış olmalı; marul yaprakları kuru kalmalı ki dürüm dağılmasın.

>> **İpucu:** Tofuyu tavaya kalabalık koymayın; üst üste gelirse kızarmak yerine suyunu salar.

Saklama:

Tofu harcını kapalı kapta buzdolabında 2 güne kadar saklayın. Marul ve taze sebzeleri ayrı tutup servis anında dürün.

Kiraz'ın Mutfağı