



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## MO PO TOFU (SİNCAN)

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

200 Gram Dana Kıyma  
300 Gram Tofu Peyniri (Sert), Küp kesilmiş  
2 Diş Sarımsak, İnce kıyılmış  
1 Parça Zencefil, (veya 2.5cm) Kabukları soyulmuş, ince kıyılmış  
2 Adet Yeşil Soğan, İnce dilimlenmiş  
1 Yemek Kaşığı Ayçiçek Yağı  
Sosu için:  
2 Yemek Kaşığı Baklalı Acı Biber Sosu (Toban Djan)  
1 Yemek Kaşığı Soya Ezmesi (Beyaz Miso)  
½ Yemek Kaşığı Soya Sosu  
1 Tatlı Kaşığı Susam Yağı  
1 Tatlı Kaşığı Mısır Nişastası  
4 Yemek Kaşığı Su

Sosu hazırlamak için; küçük bir kasede baklalı acı biber sosunu, soya ezmesini, soya sosunu, susam yağını, mısır nişastasını ve 4 yemek kaşığı suyu çırparak karıştırın. Hazırladığınız sos karışımını bir kenarda bekletin. Yanında sade pilav ile sıcakken servis edin.

1 yemek kaşığı ayçiçek yağını wok tavada orta dereceli ateşte ısıtın. Isınan tavaya ince kıyılmış zencefil ve sarımsakları ilave edip, aroması çıkana dek 1 dakika kadar soteleyin. Ardından kıymayı ilave edin ve rengi dönene dek yaklaşık 5 dakika karıştırarak sotelemeyi sürdürün.

Hazırladığınız sos karışımını wok tavaya dökün ve güzelce karıştırdıktan sonra kaynamaya bırakın. Kaynayan sosa küp kesilmiş tofu peynirlerini ilave edip, ara sıra karıştırarak 5 dakika daha pişirmeyi sürdürün. Karıştırma işlemi sırasında peynirleri ezmemeye özen gösterin. Son olarak ince dilimlenmiş yeşil soğanları wok tavaya ilave edin ve son bir kez karıştırdıktan sonra yemeği ocaktan alın.

