SUSAM VE ACI TOFULU SEBZE ŞİŞ

https://www.elele.com.tr

Jöle için:
3 yemek kaşığı zeytinyağı
1 küçük soğan, doğranmış
2 diş sarımsak, ezilmiş
1 tatlı kaşığı kırmızı acı biber
1 tatlı kaşığı taze zencefil, rendelenmiş
1 tablet sebze bulyon
3 yemek kaşığı soya sosu
1 tatlı kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı beyaz biber
1 tatlı kaşığı kişniş
1 tatlı kaşığı tarçın
1 karanfil
Şiş için:
8 küçük enginar, haşlanmış
4 küçük kabak, dilimlenmiş ve haşlanmış
8 küçük patlıcan, ortadan ikiye kesilmiş ve biraz kızartılmış
1 sarı biber, tohumları ayıklanmış ve doğranmış
Tofu Sosu için:
2 yemek kaşığı zeytinyağı
Yarım tatlı kaşığı kırmızı acı biber, tohumları ayıklanmış ve doğranmış
1 yemek kaşığı susam tohumu
400 gr. tofu, iri parçalara ayrılmış
Servis için:
Susam tohumu

Jöle için, zeytinyağını tavaya alın. Soğan, sarımsak, biber ve zencefili ekleyerek birkaç dakika kızartın. Kalan jöle malzemelerini de karışıma ekleyin ve sertleşene kadar yaklaşık beş dakika pişirin.Daha sonra blender?dan geçirin. Fırınınızı ızgara konumunda önceden ısıtın. Sebzeleri teker teker önceden ıslatılmış sekiz tahta şişe geçirin. Şişleri fırın tepsisine dizin ve üzerlerine bir fırça yardımı ile hazırladığınız jöleden sürün. Yumuşayana ve jöleyle bütünleşene kadar pişirin. Tofu sosu için, tavada zeytinyağı, susam tohumu ve kırmızı biberi kavurun. Tofuyu ekleyin ve sararana kadar yaklaşık 3 dakika kızartmaya devam edin. Şişlerle birlikte üzerlerine susam tohumu serperek servis edin.

© lezzetler.com tarif no:127369 • adı:Susam ve Acı Tofulu Sebze Şiş • gönderen:Göksen • indirme tarihi:06.05.2024 - 19:40