



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

TOFU SALATASI

100 gr kabuklu bezelye
2 küçük boy havuç, kibrit çöpü kalınlığında dilimlenmiş
100 gr kırmızı lahana, ince ince dilimlenmiş
2 yemek kaşığı yerfıstığı, dövülmüş
2 tatlı kaşığı tatlı kırmızıbiber sosu
1.5 tatlı kaşığı taze zencefil, kıyılmış
1 diş sarımsak, dövülmüş
2 tatlı kaşığı soya sosu
2 yemek kaşığı zeytinyağı
1 tutam tuz
250 gr sert tofu

Kırmızıbiber sosu, zencefil, sarımsak, soya sosu ve zeytinyağı kapaklı küçük bir kavanozda güzelce çalkalayın. Tofu'yu 2cm'lik küpler halinde kestikten sonra orta boy bir kabın içine koyarak üzerine hazırladığınız salamura suyunu dökün bir folyoyla örtüp 1 saatliğine buzdolabına kaldırın. Bezelyeyi küçük bir tencereye koyun, üzerine kaynar su ekleyip 1 dakika kadar bekletin. Süzdükten sonra soğuk suya atın. İyice süzmeyi unutmayın. Bezelye, havuç ve lahanayı tofuya ekleyip iyice karıştırdıktan sonra, servis tabağına ya da ayrı ayrı tabaklara alın, üzerine fıstık serpip servise hazır edin.