

Jammi-Jammi cu Janchi

Receta TOFU CU FLOR DI LELIE	
Ingredientenan <ul style="list-style-type: none">• ½ lb (8 ons) di tofu, na bloki di ½-in• ¼ lb (4 ons) di worst chines*• 2 ons di flor di lelie seco• ½ cup di shiitake, kibra chikito• 3 sprichi green onion, chiki-chikito• 1 cuch di soy sauce• ½ tlp di salo• ½ tlp di season all• ½ tlp di azeta sesame• ½ cup di awa• 1 cup di azeta canola pa hasa tofu	Categoria Thai
	Sirbi cuanto 4 persona
	Nota <ul style="list-style-type: none">*E ta bai sabroso cu ground pork tambe.• E plato aki ta bay bon cu un salad'i concomber y spruit. Wak e receta aki!
Instruccionnan <ol style="list-style-type: none">1. Seca e tofunan y strooi nan cu salo y season all uniformemente. Deep-fry nan den azeta canola te ora cu nan ta oro-bruin. Saka y drain nan. Tambe bo por pone nan den forno y laga nan horna te ora cu nan ta bruin.2. Muha e flornan di lelie den un baki cu awa cayente pa 30 minuut. Riba un planki ta corta e puntanan duro y despues ta corta nan den mita na size di come of ta mara nan na konopi si ta posibel.3. Pone un wok ariba un candela med-halto y drei-hasa e worstnan pa 3 minuut, agrega e parti blanco di e green onion y e mushroomnan. Drei-hasa te ora cu nan ta fragrante y agrega awor e flor di lelie y e tofu.4. Agrega e sauce di soya y e awa. Mezcla nan bon, tapa y cushiná ariba un candela abou pa ± 10 minuut.5. Ora cu e ta kla paga e candela y agrega e azeta sesame y mezcla tur cos bon pa cubri tur caminda. Decora cu e parti berde di e green onion y sirbi'e.	