

Japon Mantisi

Malzemeler

4-5 adet mantar

2 adet havuc

Yarım sogan

100 gram tofu

Pirinc yufkasi

Siyah vinegrete sos

Yapilisi

Oncelikle sogani ince ince dograyin ve yagsiz tavada rengi pembelesene kadar pisirin.Havuclari rendeleyin, mantarlari da kucuk kucuk dograyip ilave edin kavurmaya devam edin. Tofuyu ekleyin ve iyice karistirin ocaktan alin. Biraz ilidiktan sonra pirinc yufkalarin icine ic malzemeyi yerlestirin ve yufkayi kapatın. Acilmamasi icin kenarlarına iyice bastirin. Buharda pisirdikten sonra siyah vinegret sos ile servise sunun. ellerimize saglik