

喜爱玉满塔香丸

材料：

日本豆腐 2 条、喜爱吊片猪肉丸 200g 1 包、白玉菇 1 包、九层塔叶 1 把、辣椒丝少许、清水适量、蒜头 5 瓣

调味料：

酱青、糖、蚝油和风车粉或薯粉适量

步骤：

1. 把日本豆腐切成块状、蒜头切碎、白玉菇和九层塔洗净备用。



2. 把切块的日本豆腐平均粘上适量的风车粉或是薯粉，在锅中倒入适量的油，中火加热，将粘好粉的日本豆腐煎至金黄色后，捞起备用。



3. 之后，再放入喜爱吊片猪肉丸过油直表面金黄色泽，捞起备用。



4. 把多余的油取出，在原锅爆香蒜末和适量的蚝油后，放入辣椒丝和白玉菇翻炒片刻。



5. 加入清水，酱清和糖一同拌匀煮沸，再加上九层塔叶，日本豆腐和吊片猪肉丸一起倒入锅中拌匀。



6. 最后，在勾芡倒入，以大火煨至酱汁浓稠后即可盛盘食用。

