

## רכיבים:

200 גרם טופו, חתוך לקוביות  
4 עלי מנגולד, נקיים ושטופים  
שמן שומשום לטיגון  
1 בצל, קצוץ  
1 שן שום, כתושה  
רוטב סויה  
2 כפות שומשום (אפשר קלוי)

## אופן ההכנה:

1. קורעים את החלק הירוק של עלי המנגולד לחתיכות גסות. פורסים את החלק הלבן שבאמצע לחתיכות עבות.
2. מחממים מעט שמן שומשום בסיר או במחבת עם מכסה. מטגנים את הבצל והשום עד להשחמה. מוסיפים את הטופו ומטגנים היטב מכל הצדדים. מוסיפים את המנגולד ומטגנים תוך כדי ערבוב 3 - 4 דקות.
3. מתבלים ברוטב סויה לפי הטעם, מכסים ומאדים עוד 2-3 דקות, עד שהמנגולד מתרכך, אך לא מתפורר.
4. מעבירים לצלחת הגשה. זורים מעל את השומשום ומערבבים. מגישים חם.