

רכיבים:

150 גרם טופו
2 בצלים גדולים
 $\frac{1}{2}$ כוס אגוזי מלך
2 כפות סילאן (דבש תמרים) או מולסה מתוקה
50 מ"ל ($\frac{1}{4}$ כוס) יין אדום מתוק
 $\frac{1}{4}$ כפית אגוז מוסקט מגורד
 $\frac{1}{2}$ כפית מלח
 $\frac{1}{4}$ כפית פלפל שחור
שמן לטיגון

אופן ההכנה:

1. קוצצים את הבצל ומטגנים עד להזהבה.
2. חותכים את הטופו לקוביות, וטוחנים במעבד מזון. מוסיפים למעבד מזון את הבצל המטגן, היין, הסילאן, האגוזים, והתבלינים וטוחנים עד לקבלת תערובת חלקה ואחידה.