



Asya Mutfağı Reçeteleri - 1



www.kozauygulamamutfagi.com



DANA RULOLARI

1 porsiyon için;

Malzemeler:

150 gr	Dana bonfile (2 mm inceliğinde dövülmüş)
1/4 adet	Kırmızıbiber (çubuk dilimlenmiş)
2 adet	Kuşkonmaz 11cm (2'ye bölünmüş)
2 adet	Körpe misir koçanı (2'ye bölünmüş)
11cm	

Marinasyon:

2 y. kaşığı	Lee Kum Kee Tavuk Marinasyonu
1 ç. kaşığı	Lee Kum Kee Susam Yağı
Karabiber	

Sos için:

3 y. kaşığı	Lee Kum Kee Tavuk Marinasyonu
1 ç. kaşığı	Şeker
1/4 ç. kaşığı	Tapyoka Nişastası
1 y. kaşığı	Su

Hazırlanışı:

Marinasyon malzemesini karıştırıp eti yarım saat marine edin. Bu arada kuşkonmaz ve biberleri 30 sn. haşlayıp soğuk suya alarak pişmesini durdurun. Eti 4 eşit parçaya bölün ve her bir parçanın içeresine misir, kuşkonmaz ve biber koyup rulo şeklinde sarın. Ek yerini bir kürdan ile tutturun. Etleri 1-2 kaşık sıvı yağıda 2 dk. kızartın. Kenara alın. Sosu aynı tavaya döküp kaynayana kadar ısitın. Etleri sebzeli noodle veya tercih ettiğiniz başka bir garnitürle birlikte tabağa yerleştirip sosu üzerine dökün.



KIRMIZI KÖRİLİ KARİDESLER

1 porsiyon için;

Malzemeler:

150 gr	Orta boy karides(temizlenmiş)
1 t. kaşığı	Mae Ploy Kirmizi Kori Ezmesi
100 ml	Chakoh Hindistancevizi Sütü
50 ml	Su
1 t. kaşığı	Şeker
1 t. kaşığı	Squid Balık Sosu
3 adet	Kiraz domates

Garnitür:

Golden Phoenix Yasemin Pirinci ile hazırllanmış pilav

Hazırlanışı:

Bir tavada iki kaşık sıvıyağı kızdırın, kırmızı köri ezmelerini 30 sn. kadar soteleyin, karidesleri ve domatesleri ilave edip bir 30 sn. daha soteleyin. Su ve hindistancevizi sütünü, şeker ve balık sosunu ilave edip karıştırın. 2 dk. kaynatın. Ocaktan almadan limon suyunu ilave edin ve yasemin pirincinden hazırladığınız pilav ile servis edin.



SARIMSAKLI BİBER SOSLU SOMON

2 porsiyon için;

Malzemeler:

300 gr	Somon fileto
100 gr	Ispanak
100 gr	Golden Phoenix Yasemin Pirinci
Un, tuz, biber	

Sos İçin:

2 y. kaşığı	Lee Kum Kee Sarımsaklı Biber Sosu
1 y. kaşığı	Lee Kum Kee İstiridyde Sosu
5 y. kaşığı	Su
1 t. kaşığı	Şeker
1/2 ç. kaşığı	Tapyoka Nişastası

Hazırlanışı:

Pirinci haşlayıp süzdürün, tuz ve biberle lezzetlendirin. Balık filetolarını tuzlayıp biberleyin ve una bulayıp tavada altın sarısı bir renk alana kadar kızartın ve kenara alın. Sos karışımını kaynayana kadar ısıtın ve kızarmış balık filetolarını içeresine yerleştirip yaklaşık 30 sn. kadar birlikte kaynatın. Balık pişerken ispanakları da başka bir tavada soteleyin ve üzerine bir kaşık sos karışımından gezdirin. Kızarmış ve soslanmış balığı, yasemin pirinci pilavı ve sotelenmiş ispanağı üzerinde servis edin.



GARAM MASALA SOSLU KUZU

2 porsiyon için;

Malzemeler:

350 gr	Kuzu sırtı
1/2 adet	Kuru soğan (pure)
1 diş	Sarımsak (pure)
1/2 adet	Domates (doğranmış)
2 y. kaşığı	Patak's Garam Masala Körı Ezmesi
2 y. kaşığı	Krema
1 su bardağı	Su
Sıvıyağ	Kiraz domates
10 adet	Sivri biber
2 adet	Kışış tohumu
1 ç. kaşığı	

Hazırlanışı:

Kuzu sırtını 1 tatlı kaşığı garam masala ve 1 yemek kaşığı sıvıyağ ile marine edin, en az birkaç saat dinlendirin. Bir sos kabına 2 yemek kaşığı sıvıyağ koyun, soğan ve sarımsağı kahverengilemeye başlayana kadar soteleyin. Geri kalan garam masalayı ilave edin. Aromalar ortaya çıkana kadar 1 dk. kadar daha sotelemeye devam edin, domates ve 1/2 su bardağı su ilave edin. Tuzunu ayarlayın. 1-2 dk. sos koyun bir kıvam alana kadar kaynatın. Etleri tavada veya izgarada istediğiniz pişme derecesine gelene kadar pişirin. Bu arada bir tavaya kışış tohumlarını koyup 1 dk. kavurun; az sıvıyağ, sıvrıbiber ve domatesleri ilave edip hızla çok öldürmeden soteleyin. Etiler hazır olduğunda garam masala sosu ve domates garnitürü ile birlikte servis edin.

TERİYAKİ BİFTEK VE KIZARMIŞ JAPON PILAVI

2 porsiyon için;

Malzemeler:

200 gr	Dana Bonfile (ince dilimlenmiş)
200 gr	Uzakdoğu Sebze Karışımı
2 t. kaşığı	Rende zencefil
1 t. kaşığı	Sarımsak (pure)
5 y. kaşığı	Yamasa Soya Sosu
5 y. kaşığı	Mirin
2 t. kaşığı	Toz şeker
1 ç. kaşığı	Tapyoka Nişastası

Kızarmış Japon pilavı için:

100 gr	Golden Phoenix
2 adet	Yasemin Pirinci
2 y. kaşığı	Yumurta
	Teriyaki sosu (hazırlanışı aşağıda)

Hazırlanışı:

Teriyaki sos için soya sosu, mirin ve şekeri karıştırıp kaynaya kadar ısıtın ve ocaktan alın. Yasemin pirincini 2 bardak suda haşlayıp süzdürün ve soğuması için bir kenara alın. Bir tavada 2 yemek kaşığı sıvıyağ ısıtın ve yumurtaları tavaya kırıp karıştırarak ve iyice parçalanana kadar pişirin. Pilavi ilave edip 1 dk. kadar kavurun. Teriyaki sostan 2 yemek kaşığı serpiştirin. Tüm pilav sosu emene kadar kavurmaya devam edin ve ocaktan alın. Aynı tavada 2-3 yemek kaşığı sıvıyağ ısıtın ve hafif ateşte zencefil ve soğanları aromaları ortaya çıkana kadar soteleyin. Etleri ilave edin. Nişastayı teriyaki sostan geriye kalan kısmına karıştırın. Sebzeleri ve teriyaki sosun geri kalan kısmını ilave edin. Yüksek ateşte kısa bir süre daha soteleyip ocaktan alın ve kızarmış pilavın üzerinde servis edin.



TANDORİ PİLİÇ BUT

1 Porsiyon için;

Malzemeler:

200 gr	Piliç but
1 t. kaşığı	Pataks Garam Masala Köri Ezmesi
1 t. kaşığı	Pataks Tandoori Köri Ezmesi
1 y. kaşığı	Yoğurt
Tuz	

Hazırlanışı:

Piliç butları ikiye kesin. Garam masala ve tandori baharat karışımını ve yoğurdu bir kapta harmanlayıp bir tutam tuz ilave edin. Piliç parçalarını bu karışımı bulayıp en az 2 saat mümkünse bir gece mariné edin. Şişlere dizep veya fırın tellerinin üzerinde 200°C 'ye ısıtılmış fırında dışları kızarmaya başlayana kadar yaklaşık 15 dk. pişirin. Limon dilimleri ve Elephant Basmati Pirinci ile hazırlanmış pilav eşliğinde servis edin. Dilerseniz pide ızgara domates ve biber ile geleneksel kebab görünümünde de servis edilebilir.



SOĞUK MANGO - TAPYOKA TATLISI

2 porsiyon için;

Malzemeler:

200 ml	Ravifruit Mango Püresi (donuk)
100 ml	Süt (soğuk)
2 y. kaşığı	Önceden hazırlanmış Tapyoka Tanesi Çilek veya farklı meyveler (servis için)

Hazırlanışı:

Mango püresini ve sütü blenderde karıştırın. Bu soğuk karışımı bir tabağa alıp üzerine tapyoka tanelerini serpiştirin ve meyvelerle süsleyin.

Tapyoka Tanelerinin Hazırlanışı:

4 su bardağı suyu bir tencerede kaynatın ve $1/2$ su bardağı tapyoka tanesini kaynar suya ilave edin. Biraz karıştırın ve kapağını kapatıp 15 dk. kaynatın. Daha sonra ocaktan alıp suyun içerisinde 15 dk. daha dinlendirin. Bir süzgece alıp suyunu süzdürün ve üzerinden ılık su dökerek yıkayın. Süzgeçteki tanecikleri 500 ml. şeker şurubunun içeresine atın ve ihtiyacınız olduğunda delikli bir kaşıkla buradan alarak kullanın.

TATLI EKİ SOSLU TAVUK

2 porsiyon için;

Malzemeler:

300 gr	Piliç göğüs (küp doğranmış)
1/2 adet	Kırmızı biber (tavukla aynı büyüklükte doğranmış)
1/2 adet	Kuru soğan (tavukla aynı büyüklükte doğranmış)
8 y. kaşığı	Lee Kum Kee Tatlı Ekşi Sos
1 su bardağı	Un
1 y. kaşığı	Tapyoka Nişastası
1 ç. kaşığı	Kabartma tozu
1 adet	Yumurta sarısı
	Tuz, biber, tavuk suyu

Hazırlanışı:

Un, nişasta, yumurta sarısı ve kabartma tozunu derin bir kafta yaklaşık bir su bardağı kadar su ile karıştırın. Bulamaç boza kıvamında olmalıdır. Pürüzsüz bir hal alana kadar karıştırın ve devam edin. Tavuk parçalarını tuz ve biberle lezzetlendirin. Bulamacın içine atın, daha sonra bulamacın içinden tek tek alarak 180°C 'ye ısıtılmış sıvı yağda, altın sarısı olana kadar kızartın ve kenara alın. Daha sonra bir tavada veya vokta az sıvı yağ ilavesi ile biber ve soğanları öldürmekten hafifçe soteleyin. Tavuğu ve tatlı-ekşi sosu ekleyin. İki yemek kaşığı kadar da tavuk suyu ekleyin. Sos kaynayıp tavukların etrafını kapladığında ocaktan alabilirsiniz.



SEBZELİ DANA RULOLARI

Bonfileye sarılmış sebzeler, soya soslu özel karışım ve brokoli

SARIMSAKLı BIBER SOSLU SOMON

Somon balığı filetosu, Tayland yasemin pirinci, körpe ıspanak ve sarımsaklı biber sosu

KIRMIZI KÖRİLİ KARIDESLER

Hindistancevizi sütü ve kırmızı Tayland körisi ile pişirilmiş karidesler

TERİYAKİ BİFTEK ve KİZARMIŞ JAPON PİLAVI

Teriyaki sos ile lezzetlendirilmiş biftek parçaları ve sebzeler, kızarmış yumurtalı Japon pilavi üzerinde

TANDORİ PİLİÇ BUT

Hint baharatlarıyla ve yoğurtla marine edilmiş tavuk butları, basmati pilavi ile

TATLI EKİSİ SOSLU TAVUK

Kızarmış tavuk parçaları, biber ve soğan, leziz Lee Kum Kee Tatlı Ekşi Sos İle

GARAM MASALA SOSLU KUZU SIRTı (veya PIRZOLA)

Garam masala sosu ile marine edilmiş kuzu eti, kişiyle lezzetlendirilmiş kiraz domates ve biberler, garam masala sosu ile

TAPYOKALI MANGO TATLISI

Mango ve sütle hazırlanan soğuk tatlı ve tapyoka taneleri

