

BUTTER CHICKEN

Tandır usulü pişirilip, tikka masala sosu içerisinde lezzetlendirilmiş piliç parçaları

DANA ETLİ VE SARIMSAKLI SİYAH FASULYE SOSLU TAGLIATELLE

Sarımsaklı siyah fasulye sosu ile lezzetlendirilmiş, ince dilimlenmiş dana eti ve sebzeler, tagliatelle ile

BİBERLİ VE SOYA SOSLU DANA ETİ

Renkli biberler ile sotelenmiş dana bonfile dilimleri, soya sosu ile lezzetlendirilmiş

MİSO SOMON

Japon soya fasulyesi ezmesi ve zencefil ile mariné edilmiş fin打扮lanmış somon filetosu, 5 çeşit sebze gemitürü ve misket limonu ile

ERİK SOSLU TAVUK SALATASI

Soya filizi, havuç ve salatalık dilimleri ile harmanlanmış izgara veya haşlanmış tavuk dilimleri, özel erik sos karışımı ve ince kıylmış yer fistığı ile

İSTİRİDYE SOSLU VE KREMALI PİLİÇ

İstiridye sosu ve krema içerisinde pişirilmiş piliç eti parçaları, havuç, shiitake mantarı ve barbunya ile

KİYMALI WONTON

Kıyma ile doldurulup kızartılmış wonton yufkası, tatlı ekşi sos ile

PANKO İLE KAPLANMIŞ ÇITIR PİLİÇ

İstiridye sosu ile lezzetlendirilip, panko ile Kaplanmış piliç göğsü, mevsim yeşillikleri ve uzakdoğu biber sosları ile



Asya Mutfağı 2



www.kozauygulamamutfagi.com



BUTTER CHICKEN

Malzemeler:

- 200 gr Pilic but (iri küp doğranmış)
- 1 y. kaşığı Patak's Tandoori Kör Ezmesi
- 1 y. kaşığı Süzme yoğurt
- 1 diş Sarımsak (pure)
- 1 y. kaşığı Svi yağ
- 2 y. kaşığı Kuru soğan (yemeklik doğranmış)
- 3 y. kaşığı Patak's Tikka Masala Hint Kör Sosu
- 3-4 y. kaşığı Su veya tavuk suyu
- 1 y. kaşığı Yemeklik krema

Garnitür:
Basmati pilavi, taze kınisç

Hazırlanış:

Tandoori kör ezmesi, yoğurt, sarımsak ve sıvıyağı karıştırın. Tavuğu bu karışımı içinde 1-2 saat, tercihen bir gece bekletin. 200 °C'ye ıstırılmışında çok kurumasına müsaade etmeden pişirin. Bu arada bir tavaya 2 y. kaşığı sıvıyağı ilave edip soğanları soteleyin. Tikka masala hint köri sosunu ve suyu ilave edin. Tuzunu kontrol edin. Fırınladığınız tavukları bu sosun içine ilave dip, sos koymuşana kadar pişirin. Ocaktan almadan kremayı ilave edin. Üzerinde taze kınisç yaprakları ve basmati pilavi ile servis edin.



DANA ETLİ VE SARIMSAKLI SİYAH FASULYE SOSLU TAGLIATELLE

Malzemeler:

- 100 gr Garafalo Tagliatelle
- 100 gr Dana eti (ince dilimlenmiş)
- ? adet Kırmızı sıvı biber (ince dilimlenmiş)
- 2 y. kaşığı Pirasa (küçük parçalar halinde kesilmiş)
- 1 t. kaşığı Lee Kum Kee İstiridye Sosu
- 1 ç. kaşığı Topyoka Nişastası
- 1 y. kaşığı Lee Kum Kee Sarımsaklı Siyah Fasulye Sosu
- 1 y. kaşığı Su veya et suyu

Garnitür:
Rende Zencefil Turşusu, Siyah Susam Tohumu

Hazırlanış:
Dana etini istiridye sosu ve nişasta ile harmanlayın. Bir tavada 1 y. kaşığı sıvıyağı ıstır. Eti ilave edip sotelemeye başlayın. Etin pişmesine yakın sebzeleri ilave edin. Kisa bir süre soteleyin ve önceden hazırladığınız tagliatelleyi ilave edin. Son olarak sarımsaklı siyah fasulye sosu ve suyu karıştırarak ilave edin ve makaraların her yerine yayıldıgına emin olduktan sonra bir kaseye alıp üzerine siyah susam tohumu serpiştirin. Rende zencefil turşusu ile servis edin.



MISO VE ZENCEFİL İLE MARİNÉ EDİLMİŞ SOMON

Malzemeler:

- 200 gr Somon fileto

Marinasyon Malzemesi (4 porsiyon - 800gr somon için):

- ? su bardağı Hikari Beyaz Miso
- ? su bardağı Mizkan Mirin Honteri
- 2 y. kaşığı Mitsukan Pirinç Sirkesi
- 2 y. kaşığı Lee Kum Kee Soya Sosu
- 2 y. kaşığı Yesili soğan (ince kıylımış)
- 1 y. kaşığı Taze zencefil (rende)
- 2 ç. kaşığı Lee Kum Kee Susam Yağı

Garnitür:
Silver River 5'li Garnitur Sebze Karışımı, yeşil limon dilimleri

Hazırlanış:

Marinasyon malzemelerini karıştırın, balığı bu karışım içerisinde 20 dk. kadar bekletin. 180°C'ye ıstırılmışında 12 dk. pişirin. Tereyağı ile soteleliğiniz garnitür karışımı ve yeşil limon dilimleri ile servis edin.



BİBERLİ VE SOYA SOSLU DANA ETİ

Malzemeler:

- 170 gr Dana eti (ince dilimlenmiş)
- 1 t. kaşığı Taze zencefil (ince kıymılış)
- ? adet Renkli Biber Karışımı (dilimlenmiş)
- ? adet Kuru soğan (dilimlenmiş)
- 1 y. kaşığı Lee Kum Kee İstiridye Sosu
- 2 ç. kaşığı Topyoka Nişastası
- 1 y. kaşığı Lee Kum Kee Soya Sosu
- 1 y. kaşığı Su veya etsuyu
- 1 ç. kaşığı Toz şeker

Garnitür:
Pılavla veya tortilla ekmekleri ile dürüm olarak servis edilebilir.

Hazırlanış:

Dana etini istiridye sosu ve 1 çay kaşığı nişasta ile harmanlayın. Soya sosu, 1 çay kaşığı nişasta, şeker ve suyu bir katta karıştırın. Bir tavada 2 y. kaşığı sıvıyağı ıstır. Eteri soteleyin. Eterin pişmesine yakın, zencefil ve sebzeleri ilave edin. Fazla öldürmeden kisa bir süre daha soteleyin. Soya sosu karışımı ilave edip çektirin.



İSTİRİDYE SOSLU VE KREMALI PILİÇ

Malzemeler:

- 200 gr Pilic but (küp doğranmış)
- ? adet Havuç (küçük küp doğranmış)
- 2-3 adet Mantar (küp doğranmış)
- ? diş Sarımsak (pure)
- 1.5 y. kaşığı Lee Kum Kee İstiridye Sosu
- 1 ç. kaşığı Topyoka Nişastası
- ? su bardağı Tavuk suyu
- 2 y. kaşığı Barbunya/haşlanmış krema
- 1 y. kaşığı Krema

Hazırlanış:

Bir tavada 1 y. kaşığı tereyağı ve 1 y. kaşığı sıvıyağı karıştırıp ıstır. Piliciler ? y. kaşığı istiridye sosu ve nişasta ile hamanlayın tavaya alın ve etrafa renk alana kadar kavurun. Sebzeleri ve sarımsaklı ekleyip kısa bir süre daha kavurun. Tavuk suyu ve kalan istiridye sosusunu ekleyin ve sebzeler pişene kadar kaynatın. Son olarak barbunyayı ve kremayı ilave edin. Tekrar ıstırın ve ocaktan alın.



KİYMALI WONTON VEYA GYOZA VE TATLI EKİSİ SOS

Malzemeler:

- 125 gr Kıyma
- 1 y. kaşığı Kuru soğan
- 1 y. kaşığı Havuç (rendelenmiş)
- 1 y. kaşığı Lee Kum Kee İstiridye Sosu
- 6 adet The Yie Jia Wonton veya Gyoza Yufkası
- 2 y. kaşığı Lee Kum Kee Tatlı Ekşi Sos
- Karabiber

Hazırlanış:

Bir tavada bir yemek kaşığı sıvıyağı ıstır. Soğanı ve havucu ilave edip 30 sn. kavurun ve kıymayı ekleyerek kavurmaya devam ıstır. Kıyma yarı piştiginde istiridye sosunu ilave edin. Kıyma piştiginde ocaktan alın, karabiberle lezzetlendirin ve bir tabaka alını soğumaya bırakın. Soğudugunda bulduğunu 6 adet wonton veya gyoza yufkası üzerine paylaşın. Keşenlerin su şerbetek yufkaları istediginiz şekilde kapatin (üçgen, yarı ay veya tortelli şeklinde vs). 180°C'ye ıstırınızda 2 dk. kızartın. Bu arada tatlı ekşi sosu hafifçe ıstırın ve kırmızı aperatiflerle servis edin.



ERİK SOSLU TAVUK SALATASI

Malzemeler:

- ? adet Tavuk göğüs (haşlanmış veya izgara)
- ? adet Orta boy havuç (jülyen)
- ? adet Orta boy salatalık (jülyen)
- 1 avuç Taze soya filizi

Sos İçin:

- 1 y. kaşığı Limon suyu
- 1 ç. kaşığı Lee Kum Kee İstiridye Sosu
- 1 t. kaşığı Lee Kum Kee Sarımsaklı Biber Sosu
- 3 t. kaşığı Lee Kum Kee Erik Sosu
- 1 t. kaşığı Su

Garnitür:
1 y. kaşığı Yer fıstığı (kiyılmış)

Hazırlanış:
Tavuğu dilimleyip sebzelerle karıştırın. Sos malzemelerini karıştırıp salata karışımının üzerine dökün. Üzerine yer fıstığı serpiştirip servis edin.



PANKO İLE KAPLANMIŞ ÇITIR PILİÇ

Malzemeler:

- 1 adet Pilic göğüs
- 1 y. kaşığı Lee Kum Kee İstiridye Sosu
- 1 t. kaşığı Un
- 1 adet Yumurta
- 4 y. kaşığı Panko (Japon Ekmek Kirintisi)

Sos İçin:

Sriracha Açi Biber Sosu, Fine Chili Sos veya Tatlı Biber Sos gibi tercih ettiğiniz bir uzakdoğu biber sosu ile servis edebilirsiniz.

Hazırlanış:

Pilic göğüsünü iki ince parçaya ayırin ve istiridye sosu ile hamanlayın. Un, yumurta ve panko ile paneleyn. Bir tavada az sıvıyağı ile kızartın. Dilimeyin, yeşillikler ve acı biber sosları ile servis edin.