



Balık ve Deniz Ürünleri Reçeteleri





KIZARMIŞ KARIDES TOPLARI

Malzemeler:

200 gr.	Karides (ayıklanmış, temizlenmiş)
1 diş	Sarımsak
1,5 t. kaşığı	Taze zencefil (rende)
½ c. kaşığı	Tuz
1 t. kaşığı	Squid Balık Sosu
2 y. kaşığı	Tapioca Nişastası (ayrıca topların etrafını kaplamak için ekstra nişasta)
2 ad.	Yeşil soğan (ince kıyılmış)
3 ad.	Cock Marka Su Kestanesi (ince kıyılmış)

Servis İçin:

1 y. kaşığı	Mae Ploy Tatlı Biber Sosu
1 y. kaşığı	Shark Sriracha Sosu

Hazırlanışı:

Karides, sarımsak, zencefil, balık sosu ve tapioca nişastasını bir blenderde püre haline getirin. Bir kaseye alıp, yeşil soğan ve su kestanesini de karıştırın. Ellerini tapioca nişastasına bulayıp bu karışımından bir tatlı kaşığında parçalar koparm ve nişasta içerisinde yuvarlayarak toplar haline getirin. Fazla nişastayı silkeleyin ve kızgın yağda altın sarısı renk alana kadar kızartın. Soslar ile servis edin.



BİBERLİ KALAMAR TAVA

Malzemeler:

200 gr.	Kalamar (halka veya istediğiniz büyüklükte doğranmış)
4 ad.	Yeşil soğan (2 cm uzunluğunda kesilmiş)
1 t. kaşığı	Mae Ploy Yağda Biber Püresi
1 t. kaşığı	Lee Kum Kee Soya Sosu
3 y. kaşığı	Açılıçık yağı
2 y. kaşığı	Balık veya tavuk suyu

Hazırlanışı:

Kızgın bir tavada sıviyağda kalamarlarınızı soteleyerek başlayın. Biraz renk aldığında yağda biberi ve soya sosunu ekleyin kısa bir süre kavurun. Kalamarların hazır olmasına yakın yeşil soğanları ekleyin. Bu arada balık suyunu da ekleyerek sosun kalamarlara tamamen bulaşmasını sağlayın. Yeşil salata yaprakları ile servis edin.



BALIKLI ÇİN BÖREĞİ

Malzemeler:

50 gr.	Xiamen Kuru Shitake Mantarı (ılık suda 1-2 saat beklemiş)
50 gr.	Havuç (jülyen)
50 gr.	Yeşil soğan (jülyen)
200 gr.	Soya filizi
	Balık filetosu (istediğiniz herhangi bir balık ince kıyılmış)

10 ad.

1 t. kaşığı

Sos Karışımı:

2 y. kaşığı	Lee Kum Kee Hoisin Sos
2-3 y. kaşığı	Balık veya tavuk suyu

Dip Sos:

2 y. kaşığı	Lee Kum Kee Hoisin Sos
1 y. kaşığı	Mitsukan Pirinç Sirkesi

Hazırlanışı:

Balık parçalarını biraz tuz biber ve nişasta ile harmanlayın. Kızgın tavada az sıvı yağ ile balıkları soteleyerek başlayın. Sebzeleri ekleyip fazla öldürmeden soteleyin. Sos karışımını ekleyip çekterin. Soğuması için bir kenara alın. Bu arada az bir yemek kaşığı su ve unu karıştırıp bir bulamaç hazırlayın. Çin böreği yufkalarını düz bir zemine bir köşesi size bakacak şekilde koyn. Alt-orta kısmı bir yemek kaşığı balıklı karışımından koyn. Bir fırça yardımı ile yufkanın dört kenarına da un ile yaptığınız bulamaçtan sürüp (açılması engeller). İlk önce sağ ve soldaki iki köşeyi ortaya doğru katlayın, sonra alt köşeyi onun üzerine katlayın ve yuvarlayın. Kızgın yağda kızartın. Hoisin sos ve pirinç sirkesi karışımı ile hazırladığınız dip sos ile servis edin.



KARIDES KORMA

Malzemeler:

150 gr.	Orta boy karides (ayıklanıp temizlenmiş)
2 y. kaşığı	Tapioca Nişastası
2 y. kaşığı	Un
1 ç. kaşığı	Köri tozu
1 t. kaşığı	Patak's Korma Hint Sosu

Hazırlanışı:

Karidesleri bir tutam tuzla lezzetlendirip, nişasta un ve köri tozundan yaptığınız karışma bulayın. Daha sonra kızgın yağda 1-2 dk. kızartın. Bu arada ocakta bir tava ısıtın, korma sosunu ve kızartığınız karidesleri ekleyip 30 sn. kadar karideslerin etrafı sosla kaplanıncaya kadar çevirin. Üzerine yeşil soğan veya kışniş serpiştirip servis edin.



DENİZ ÜRÜNLÜ LAZANYA GÜVECİ

Malzemeler:

- | | |
|---------------|--|
| 2 ad. | Delverde Lazanya |
| 100 gr. | Karışık deniz ürünü |
| ½ ad. | Kuru soğan (küp doğranmış) |
| ½ ad. | Kırmızı biber (küp doğranmış) |
| ½ ad. | Domates (küp doğranmış) |
| 2 t. kaşığı | Lee Kum Kee Sarımsaklı Açı |
| | Biber Sosu |
| 1 t. kaşığı | Lee Kum Kee Hoisin Sos |
| 2 y. kaşığı | Kaşar peyniri (rendelenmiş) |
| 1 y. kaşığı | Galbani Grana Padano Peyniri
(rendelenmiş) |
| 2-3 y. kaşığı | Domates sosu |
| 2-3 y. kaşığı | Balık veya tavuk suyu |

Hazırlanışı:

Lazanyayı 3-4 dk. haşlayıp bir kenara alın. Güveç kabınının şekele uygun kesin. Bir tavada 2 y. kaşığı sıvıyağ kızdırır, soğanları, deniz ürünlerini ve biberi ekleyip 1 dk. kadar kavurun. Sarımsaklı biber ve hoisin soslarını ekleyip kısa bir süre daha kavurun ve önce domatesi ardından balık suyunu ekleyin. Sos koyulaşana kadar kaynatın ve ocaktan alın. Güveç kabının tabanına bir miktar domates sosu yayın ve üzerine bir kat lazanya hamuru yerleştirin. Deniz ürünü malzemenin yarısını yerleştirip bir parça daha lazanya ekleyin. Geri kalan deniz ürünü karışımı ve kalan domates sosu en üsté yayın. Üzerini peynir rendeleri ile kaplayıp sıcak fırında 10 dk. kadar pişirin.



BUHARDA PORTAKALLI BALIK

Malzemeler:

- | | |
|--------------|--|
| 4 ad. | Levrek fileto (150-160 gr veya başka bir beyaz etli balık) |
| 2 y. kaşığı | Taze zencefil (jülyen kıymış) |
| ¼ su bardağı | Portakal suyu |
| 4 dilim | Portakal |
| 2 y. kaşığı | Lee Kum Kee Soya Sosu |
| 2 t. kaşığı | Acetum Beyaz Şarap Sırkesi |
| 2 t. kaşığı | Mitsukan Mirin Honteri |
| 1 t. kaşığı | Lee Kum Kee Susam Yağı |
| 2 ad. | Yeşil soğan (jülyen doğranmış) |

Hazırlanışı:

Bambu bir sepetin tabanına portakal dilimlerini koyup üzerine balık filetolarını yerleştirin ve üzerlerini taze zencefil ile kaplayın. Bu arada soğan ve susam yağı hariç diğer malzemeleri karıştırıp ıstırin. Sos ısınırken balıklarda bambu sepette, dilserseniz altında su kaynayan bir tavada, yada fırının buharında 7-8 dk. pişirin (balığın kalınlığına göre pişme süresi ayarlanmalıdır). Balık hazır olunca üzerindeki zencefili temizleyip, çukur bir tabağa alın. Sosu ocaktan alıp, susam yağını da ekleyerek karıştırın ve balığın üzerine dökün. Yeşil soğanları da üzerine serpiştirebilirsiniz.

CAJUN SOSLU KIZARMIS BALIK

Malzemeler:

- | | |
|-------------|--|
| 2 ad. | Levrek fileto (veya derin yağda kızartılmaya uygun herhangi bir balık) |
| 1 y. kaşığı | Tane kışniş |
| 4 y. kaşığı | Panko Japon Ekmek Kirintisi |

Sos için:

- | | |
|-------------|----------------------------------|
| 50 ml. | Zeytinyağı |
| 1 ad. | Kereviz sapı (doğranmış) |
| 2 ad. | Yeşil soğan (doğranmış) |
| 1 y. kaşığı | Djon hardali |
| 1 y. kaşığı | Ketçap |
| 1 y. kaşığı | Limon suyu |
| 1 t. kaşığı | Kapari |
| 1 y. kaşığı | Taze kışniş (doğranmış) |
| 1 t. kaşığı | Louisiana Açı Sos |
| 1 ç. kaşığı | Cajun King Cajun Baharatı |
| 1 t. kaşığı | Louisiana Barbekü Sosu |

Garnitür:

- | | |
|---------|------------------------------|
| 100 gr. | McCain Onion Tanglers |
|---------|------------------------------|

Hazırlanışı:

Tane kışnişi tavada biraz ısıtıp aromasının açığa çıkmasını sağlayın. Bir tavaya üzerine bastırarak hafifçe ezin. Bunu panko ile karıştırın. Balığınızı biraz tuz ve biberle lezzetlendirin. Balığınızın üzerine fırça ile biraz yumurta sürüp ve pankoya bulayın. Tavada kızartın. Bu arada tüm sos malzemelerini bir blenderde alıp karıştırın. Onion tanglersi (soğan parçacıkları) kızın yağıda altın sarısı renk alana kadar kızartın. Balığınızı cajun sosu ve onion tanglers ile servis edin.

KARİDESLİ QUESEDILLA

Malzemeler:

- 100 gr.
1 ç. kaşığı
2 ad.
1 y. kaşığı
1 y. kaşığı
1 ad.
1 t. kaşığı
2 t. kaşığı
4 y. kaşığı
- Karides (temizlenmiş)
Cajun King Cajun Yakma Baharatı
Mission 20 cm Unlu Tortilla
Viva Mexico Dilimli Jalapeno Biberi
Viva Mexico Jalapeno Peynir Sosu
Yeşil soğan (ince kıyılmış)
Taze Kışniş (ince kıyılmış)
Közlenmiş biber (doğranmış)
Kaşar peyniri (rendelenmiş)

Servis İçin:

Viva Mexico Picante Salsa, Guacamole ve Ekşi Krema

Hazırlanışı:

Bir tavada 1 y. kaşığı tereyağını istin karidesleri ve cajun yakma baharatını ilave edip, karidesler pişene kadar soteleyin. Bir kenara alın. Kuru bir tavaya bir adet tortilla ekmeğini yerleştirin. Üzerine kaşar peynirinin yarısını serpiştirin. Karidesi ve geri kalan malzemeleri ilave edip en üstte tekrar kaşar peyniri serpiştirin. Diğer tortillayı üzerine kapatıp alttaki tortilla altın sarısı renk alana kadar kızartın. Sonra ters çevirip üstteki tortillanın da kızarmasını sağlayın. Salsa, guacamole ve ekşi krema ile servis edin.

KIZARMIŞ KARİDES TOPLARI

Taze zencefil ve su kestanesi ile lezzetlendirilmiş, kızartılmış karides topları; tatlı ve acı uzakdoğu sosları ile

BİBERLİ KALAMAR TAVA

Lezzetli bir Tayland biber püresi içerisinde sotelenmiş kalamar ve mevsim yeşillikleri

BALIKLI ÇİN BÖREĞİ

Çitür çin böreği yufkası içerisinde, Shitake mantarı, havuç, yeşil soğan, soya filizi ve balık eti; hoisin sos ile

CAJUN SOSLU KIZARMIŞ BALIK

Panko ile kaplanmış çitür balık parçaları ve özel cajun sosu

DENİZ ÜRÜNLÜ LAZANYA GÜVECİ

Lazanya katmanları arasında çin baharatları ile lezzetlendirilmiş deniz ürünleri güveci

BUHARDA PORTAKALLI BALIK

Bambu sepette portakal dilimleri ve zencefil ile buharada pişirilmiş balık, soya sosu karışımı ile

KARİDES KORMA

Lezzetli hint korma sosu içerisinde sotelenmiş karides

KARİDESLİ QUESEDILLA

Çitür tortilla ekmeği arasında, cajun yakma baharatu ile lezzetlendirilmiş karides parçaları peynir ve Jalapeno biberi; guacamole, salsa ve ekşi krema ile servis edilir

