

başlangıçlar

Başlangıçlar 2 Uygulaması



Kırmızı Şarap Soslu ve Liçi Meyveli Ördek Foie Gras Sote



Malzemeler

1 adet
3 adet
250 ml
150 gr
Tuz
Taze çekilmiş karabiber

Rougié Ördek Foie Gras (Dilimli)
Thep Padung Porn Liçi Meyvesi
Kırmızı Şarap
Toz şeker

Hazırlanışı

Kırmızı şarap sos için

Küçük bir tencerenin içerisinde kırkınlık şarap ve toz şekerini koyup karıştırın. Daha sonra yüksek ateşte kaynatın. Kaynadıktan sonra ateşin altını kısın ve kısık ateşte yaklaşık 20 dakika kadar kaynatın (Sosun 1/3'ü geriye kalacak şekilde). Bu süre sonunda sos tenceresini ateşten alın ve sosu soğumaya bırakın. Servis edeceğiniz zaman sosu biraz ısıtın (sos ilk olmalı).

Ördek foie gras'nın pişimi için

Teflon tavayı ısıtın (kesinlikle sıvıyağ kullanmayın ördek foie gras kendi yağı ile pişecektir). LYİCE İSİN'DİKTEN SONRA ATEŞİN ALTINI KAPATIN VE ÖRDEK FOIE GRAS'YI TAVAYA KOYUN. HER İKİ TARAFINI ALTIŞAR SANİYE PIŞİRDİKTEN SONRA 200 °C SICAKLIKTAKI FIRINDA YAKLAŞIK 3 DAKİKA PIŞİRİN VE FIRINDAN ALIN. ÖRDEK FOIE GRAS'YI TABAĞINIZA KOYUN ÜZERİNE İLK ŞARAP SOSU GEZDIRİN, YANINA LIÇİ MEYVELERİNİ KOYUP SERVİS EDİN.

Barbekü ve Pesto Soslu Küçük Köfteler



Malzemeler

2 y.kaşığı
2 ç.kaşığı
4 y.kaşığı
1 ç.kaşığı
50 gr
500 gr
1 adet
5 y.kaşığı
Birkaç yaprak
Tuz
Taze çekilmiş karabiber

Louisiana Barbekü Sos
Sacla Pesto Sos
Casa Fiesta Guacamole Sos
Santa Maria Chili Baharatı
Panko (Japon ekmek kırtısı)
Köftelik Kıyma
Yumurta
Sıvıyağ
Maydanoz

Hazırlanışı

Cekilmiş kıyma, panko, ince dilimlenmiş maydanoz, barbekü baharatı, pesto sos, chili baharatı ve yumurtayı çok iyi karıştırın. Daha sonra küçük toplar olacak şekilde yuvarlayın. Yapmış olduğunuz küçük köfteleri kızgın yağıda ya da teflon tavada pişmeye kadar kızartın. Küçük bambu sepetlerde, yanında guacamole sos ile servis edin.

Tatlı - Ekşi Karides



Malzemeler

2 y.kaşığı
5 y.kaşığı
1 y.kaşığı
2 y.kaşığı
3 adet
4 y.kaşığı
2 y.kaşığı
Tuz
Taze çekilmiş karabiber

Lee Kum Kee Tatlı Ekşi Sos
Lee Kum Kee İstiridye Sosu
Lee Kum Kee Toban Djan (Fasulyeli Açı Biber Sosu)
Mizkan Mirin Honteri
Büyük boy karides
Sıvıyağ
Su
Taze çekilmiş karabiber

Hazırlanışı

Karideslerin kabuklarını soyduktan sonra teflon tavanın içerisinde sıvıyağ koyup ısıtın daha sonra karidesleri tavanın içerisinde koyup pişirmeye başlayın. Tuz, taze çekilmiş karabiber, tatlı ekşi sos, toban djan fasulyeli acı biber sosu, mirin ve su (acı biber sosunu hafifletmek için) ilave edip pişirmeye devam edin. Piştikten sonra karidesleri tavadan alın. İstiridye sosunu ise karideslerin yanında dip sos olarak kullanın.

Gyoza Yufkası İçerisinde Karışık Sebzeler ve Karides



Malzemeler

5 y.kaşığı
10 adet
50 gr
50 gr
10 adet
2 y.kaşığı
1 y.kaşığı
Tuz
Taze çekilmiş karabiber

Lee Kum Kee Chili Sos
Tee Yih Jia Gyoza Yufkası
Havuç
Kabak
Orta boy karides
Sıvıyağ
Balık suyu

Hazırlanışı

Havuç ve kabaklı ince bir şekilde rendeleyin. Karideslerin kabuklarını soyun. Teflon tavanın içerisinde sıvıyağ koyup ısıtın, daha sonra karidesleri pişirmeye başlayın. Tuz, taze çekilmiş karabiber, rendelenmiş havuç, kabak ve balık suyunu da ilave edip kısa bir süre daha pişirdikten sonra karides ve sebzeleri tavadan alıp soğutun. Pişirdiğiniz bu dolgu malzemesini gyoza yufkasının içerişine koyun, kenarlarını su ile ıslatın ve yufkayı çok iyi kapatın. Kızgın yağda 2 dakika pişirin. Chili sosunu ise yanına dip sos olarak servis edin.

Sosisli Wonton Yufkası



Malzemeler

- 1 adet Tee Yih Jia Wonton Yufkası
5 y.kasığı Casa Fiesta Salsa Sos
1 adet Sosis

Hazırlanışı

Sosisleri, wonton yufkasının genişliği kadar kesin, daha sonra kesmiş olduğunuz sosisleri wonton yufkasının içine koyup sosisin etrafını yufka ile sarın. Kızgın yağda 2 dakika pişirin. Salsa sosunu ise dip sos olarak kullanın.

Tortilla Ekmeğinde Tavuk Göğüs



Malzemeler

- 1 y.kasığı Lee Kum Kee Satay Sos
1 t.kasığı Lee Kum Kee Tavuk Marine Sos
1 adet 16.3 cm Mission Unlu Tortilla Ekmek
1 y.kasığı Lee Kum Kee Sarımsaklı Biber Sosu
50 gr Silver River Renkli Biber Karışımı
2 y.kasığı Acetum Beyaz Şarap Sirkesi
2 y.kasığı Mizkan Mirin Honteri
1 y.kasığı Lee Kum Kee Soya Sosu
1 ç.kasığı Lee Kum Kee Susam Yağı
10 y.kasığı Sıvıyağ
1 adet Tavuk göğüs
Tuz
Taze çekilmiş karabiber

Hazırlanışı

Tavuk göğüslerini ince bir şekilde doğrayın. Teflon tavanın içerisinde sivi yağ koyup ısıtin, daha sonra tavuk göğüslerini ilave edip pişirmeye başlayın. Satay sos, tavuk marine sos, renkli biber karışımı, tuz ve taze çekilmiş karabiberi de ilave ettikten sonra biraz daha pişirin ve dolgunuzu tavadan alıp soğutun.

Tortilla ekmeğinin içerisinde hazırlamış olduğunuz dolguyu koyup düzüm şeklinde sarın. 100°C sıcaklığındaki fırında birkaç dakika ısıtin. Bu arada bir kabın içerisinde beyaz şarap sirkesi, mirin, soya sosu, susam yağını karıştırıp dip sos oluşturun ve düzümün yanında servis edin.

Bambu Şişte Dana Bonfile



Malzemeler

- 1 y.kasığı Lee Kum Kee Sarımsaklı
Siyah Fasulye Sos
Crystal Louisiana Acı Sos
Lee Kum Kee Hoisin Sos
Dana but
Sıvıyağ
Taze çekilmiş karabiber

Hazırlanışı

Dana butları kare şeklinde doğrayın ve bambu kürdanlara takın. Pişirmeden iki saat önce sarımsaklı siyah fasulye sosu ve acı sos ile marine edin. Teflon tavanın içerisinde sıvıyağ koyup etlerinizi pişirin. Hoisin sosunu yanında dip sos olarak kullanın.

Fransız Usulü Balık Köftesi



Malzemeler

- 1 t.kasığı Lee Kum Kee Çin Marine Sos
1 t.kasığı JFC Shiro Miso
1 t.kasığı Acetum Beyaz Şarap Sirkesi
1 t.kasığı Santa Maria Fajita Baharatı
1 t.kasığı İnce kesilmiş taze soğan
100 gr Krema
120 gr Et suyu
1/2 adet Levrek
1 adet Yumurta
Tuz

Hazırlanışı

Levrek filetini karıştırıcının içerisinde koyun, püre haline getirin. Daha sonra krema, yumurta, çin marine sos, fajita baharatı ve tuz ilave edip karıştırmaya devam edin. Çok iyi karıştıktan sonra bu karışımı 20 dakika buz dolabında bekletin. Buz dolabından çıkarın, 15 x 25 cm streç filmin ortasına bir çorba kaşığı koyup streç filmi sıkıca kapatın. Tencerenin içerisinde su koyup kaynatın, kaynadıktan sonra ateşin altını kısın ve balık köftelerini 5 dakika pişirin. Piştikten sonra streç filmi yavaşça çıkarın.

Et suyunu ısıtin daha sonra kırmızı misoyu, ince kesilmiş taze soğanı ve beyaz şarap sirkesini ilave edip karıştırın. Balık köftelerinin yanına dip sos olarak kullanın.



MENÜ

Ördek Foie Gras Sote

Kırmızı şarap sosu ve liği meyvesi ile.

Küçük Köfteler

Barbekü sos, pesto sos ve chili baharatı ile hazırlanan köfteler guacamole sos ile.

Tatlı Ekşi Karides

Tatlı ekşi sos ve acı biber sosu ile sote edilmiş karidesler, istiridye sos ile.

Gyoza Yufkası İçerisinde Karides

Karışık sebzeler ile sote edilmiş karides, chili sos ile.

Sosisli Wonton Yufkası

Wonton yufkası içerisinde kızartılmış sosisler, salsa sos ile.

Tortilla Ekmeğinde Tavuk Göğüs

Satay sos ve tavuk marine sos ile pişirilmiş tavuk göğüs, beyaz şarap sirkesi sosu ile.

Bambu Şişte Dana Bonfile

Sarımsaklı siyah fasulye sos ve crystal acı sos ile marine edilmiş dana etleri, hoisin sos ile.

Fransız Usulü Balık Köftesi

Çin marine sos ve fajita baharatı ile hazırlanan balık köfteleri, miso sos ile.