

D. Pirinç Yemekleri Uygulaması



SİNGAPUR TAVUKLU PİLAV

Tavuk Malzemeleri:

- | | |
|---------|------------------------|
| 1 ad. | Bütün piliç (1,8 kg) |
| 10 cm | Zencefil (dilimlenmiş) |
| 2 ad. | Yeşil soğan |
| 1 tutam | Deniz tuzu |



Pılav Malzemeleri:

- | | |
|--------------|---|
| 1 ç. kaşığı | Lee Kum Kee Susam Yağı |
| 2 y. kaşığı | Sıvıyağ |
| 3 diş | Sarımsak (pure) |
| 1 ç. kaşığı | Zencefil (pure) |
| 2 s. bardağı | Golden Phoenix Yasemin Pirinci
(yıkanmış ve suda bekletilmiş) |
| 2 s. bardağı | Tavuğun pişme suyundan |
| Tuz | |

Açı Sos Malzemeleri:

- | | |
|-------------|---|
| 1 y. kaşığı | Yeşil limon suyu |
| 2 y. kaşığı | Tavuğun pişme suyu |
| 2 ç. kaşığı | Şeker |
| 4 y. kaşığı | Thai World Sriracha Açı Biber Sosu |
| 4 diş | Sarımsak (pure) |
| 1 ç. kaşığı | Zencefil (pure) |

Hazırlanışı:

Pılıci yıkın. İçini deniz tuzuyla güzelce lezzetlendirin. Zencefil ve yeşil soğanı içine doldurun. Bir tencereye yerleştirin. Üzerine geçecek kadar su doldurun ve kaynayana kadar ısının. Ateşi kısır 30 dakika kadar pişirin. Daha sonra tencereden alıp buzlu bir suyun içine koyarak pişmesini durdurun. İçindeki zencefil ve soğanı çıkartıp atın. Pişme suyunu süzüp bir kenarda saklayın. Pirinç için bir tencereye sıvıyağ koyup ısının. Zencefil ve sarımsak puresini ilave edin ve yakmadan kavurun. Pirinç ve yeteri kadar tuz ilave edin ve 2 dakika kavurun. Susam yağını ve sıcak tavuk suyunu ilave edin. Kaynayıncı altını kısır 15 dakika kısık ateşte pişirin. Ocaktan alıp 10-15 dakika dinlendirin. Açı sos malzemelerini blenderde karıştırın. Pilici parçalara ayırin, pilavın yanına koyun. Yanında açı sos ve tavuğun pişme suyu ile servis edin. Pişme suyunu tavuğun yanında çorba olarak servis ederken dilerseniz **Lee Kum Kee Soya Sosu** ve ince kıymış yeşil soğan da ilave edebilirsiniz.

PESTOLU RİSOTTO

Malzemeler:

- | | |
|-------------|--|
| 1 adet | Soğan (ince kıymış) |
| 1 diş | Sarımsak (kıymış) |
| 4 ç. kaşığı | Zeytinyağı |
| 400 gr | Scotti Arborio Pirinci |
| 2 litre | Sebze suyu veya tavuk suyu |
| 3 ç. kaşığı | Sac'a Pesto - Feslegenli Makarna Sosu |
| 3 ç. kaşığı | Krema |
| 50 gr | Parmesan peyniri (rendelenmiş) |
| 1 ç. kaşığı | Tereyağı |
| 3 yaprak | Feslegen (doğranmış) |
| Tuz- biber | |



Hazırlanışı:

Geniş bir tencereye yağı koyup, ısındıktan sonra soğanları ilave edip yumuşayınca kadar pişirin ve risotto pirincini ekleyin. Pirinçleri 3 dakika kadar kavurduktan sonra azar azar sebze suyunu (veya tavuk suyu) ilave edin, suyunu çekince pestosunu ilave edin. Tuzunu, biberini ve kremanyı ekleyin. Tadına bakın, dilerseniz biraz daha su ilave edip pişirebilirsiniz. Ocaktan aldıktan sonra parmesan peynirini ve tereyağı ilave edip karıştırın. Kıyılmış feslegen ile servis edin.

RİSOTTO TOPLARI

Malzemeler:

- | | |
|--------------|--|
| 150 gr | Scotti Arborio Pirinci |
| 1/4 ad | Kuru soğan (ince kıymış) |
| 2 y. kaşığı | Parmesan (rendelenmiş) |
| 1 y. kaşığı | Tereyağı |
| 2 y. kaşığı | Zeytinyağı |
| 2 s. bardağı | Sebze suyu veya tavuk suyu |
| 3 yaprak | Feslegen (ince kıymış) |
| 1 parça | Mozzarella peyniri (3 cm küp kesilmiş) |
| 4 y. kaşığı | Sac'a Domates ve Feslegenli Makarna Sosu (ısıltılmış) |



Tuz-karabiber

Pane Malemesi:

- | | |
|--------|---|
| 200 gr | Shandong Panko (Japon ekmek kırıntısı) |
| 100 gr | Un |
| 3 adet | Yumurta (cırplılmış) |

Hazırlanışı:

Geniş bir tavaya zeytinyağını koyun ve ısıtın. Soğanları ilave edip 2 dakika kavurun ve risotto pirincini ilave edin. Pirinçleri 2 dakika kavurun ve azar azar sebze veya tavuk suyunu ilave edin. Tuzunu biberini koyup suyunu çekene kadar karıştırın. Piştiğinden emin olmak için tadına bakın. Dilerseniz biraz daha su ilave edebilirsiniz. Ocaktan alıp tereyağı, parmesan peynirini ve feslegenini ilave edip karıştırın. Bir kenarda soğumaya bırakın. Soğuduktan sonra 40 gramlık parçalara ayırin, başparmağınızla ortasını açıp mozzarella peynirini koyun ve yuvarlayarak kapatın. Sırasıyla un, yumurta, panko ile kaplayıp derin yağıda kızartın. İstilmi domates ve feslegenli makarna sosu üzerinde servis edin.

FİRİNLANMIŞ PİLAV

Malzemeler:

- | | |
|--------------|---|
| 1 s. bardağı | Golden Phoenix Yasemin Pirinci
(yıkanmış ve suda bekletilmiş) |
| 1 s. bardağı | Tavuk suyu |
| 200 gr | Tavuk göğsü (küp doğranmış) |
| 1 tutam | Magic Seasoning Blends |
| 1/2 adet | Barbekü Baharatı |
| 1 y. kaşığı | Kapya biber (küp doğranmış) |
| 1/4 adet | Sıvıyağ |
| | Kuru soğan (ince kıymış) |



Sosu için:

- | | |
|----------------|---------------------------------------|
| 50 gr | Tereyağı |
| 2 y. kaşığı | Un |
| 1,5 s. bardağı | Süt |
| 1 y. kaşığı | Casa Fiesta Çedar Peynirli Sos |
| 1 y. kaşığı | Kaşar (rende) |
| Tuz | |

Hazırlanışı:

Geniş bir tava da tavuk suyunu kaynatın. Pirinci ve tuzu ilave edip kapağını kapatın. Kısır ateşte 10 dakika pişirin. Bir kenarda bekletin. Bir tavaya sıvıyağ koyun ve ısıtın, tavukları ilave edin. 2 dakika soteleyin. Kırmızıbiber, soğan ve barbekü baharatını ilave edin, 2 dakika daha soteleyin. Ocaktan alın, pirinç ile karıştırın, bir güveç kabına alın. Sosu için, bir tava da tereyağı eritin. Unu ilave edin. Kokusunu çıkarın sonra sütü ilave edin. Kaynaya kadar karıştırın. Çedar peynirini ve kaşarı ilave edin. Güveçteki pilavın üzerine ince bir tabaka dökün. Sıcak fırında üzeri kızaranın kadar pişirin ve servis edin.

KUŞKONMAZLI VE PORÇİNİ MANTARLI RISOTTO

Malzemeler:

- 40 gr Tereyağı
- 1 adet Kuru soğan (ince kıyılmış)
- 3 y. kaşığı **Grec Dilimli Porçini Mantarı**
- 400 gr Scotti Arborio Pirinci
- 2 litre Tavuk veya sebze suyu
- 16 adet **Shandong**
- 50 gr **Yeşil Kuşkonmaz(17 cm)**
- Tuz-biber
- 50 gr Parmesan peyniri (rendelenmiş)



Hazırlanışı:

Kuşkonmazların üst kısımlarını kesip ayırin. Alt kısımlarını blenderde pure haline getirin. Geniş bir tencerede tereyağı eritin, soğanları ilave edip yumuşayınca kadar karıştırın. Risotto pirincini ekleyip 2 dakika kavurun ve azar azar tavuk veya sebze suyunu ilave edin. Mantarı ve kuşkonmaz puresini ilave edin. Tuzunu, biberini ekleyin. Tadına bakın, dilerseniz biraz daha su ekleyip pişirebilirsiniz. Ocaktan alın ve parmesan peynirini ilave edip karıştırın. Kuşkonmazların uç kısımlarını tereyağı ile hafifçe soteleyin ve risottonun üzerinde servis edin.

MEKSİKA PİLAVI

Malzemeler:

- 1 s. bardağı **Elephant Basmati Pirinci**
- 1 s. bardağı Tavuk suyu
- 3 y. kaşığı **Casa Fiesta**
- Picante Salsa Sos**
- 2 y. kaşığı Tane misir
- 2 y. kaşığı **Tongfa Meksika Fasulyesi**
- 1 tutam Kişniş
- 1 y. kaşığı Sıvıyağ
- Tuz



Hazırlanışı:

Geniş bir tavada tavuk suyunu kaynatın. Pirinci ve tuzu ilave edip kapağını kapatın. Kısık ateşte 10 dakika pişirin. Başka bir tavada sıvıyağı ısıtin. Meksika fasulyesini, picante salsa sosunu ilave edip ısıtin. Hazırladığınız pilavi bu karışımı ilave edin, en son misir ve kişnişi ekleyin. 2 dakika daha tavada pişirin. Tek başına veya tüm tex-mex yemeklerinin yanında garnitür olarak servis edebilirsiniz.

PİLİC BİRYANI

Malzemeler:

- 4 adet Pılıc but (derisiz, kemiksiz)
- 1,5 y. kaşığı Süzme yoğurt
- 1 t. kaşığı Tuz
- 1 y. kaşığı **Patak's Garam Masala Kör Ezmesi**
- 500 gr **Elephant Basmati Pirinci**
- Tereyağı (eriyip iltihılmış)
- İlik süt
- Safran
- Patak's Rajah Garam Masala Baharat Karışımı**



Hazırlanışı:

Geniş bir kaptı pılıc butlarını, kör ezmesi, yoğurt ve tuz ile marin edin. 30 dakika dinlendirin (bir gece beklerse daha lezzetli olur). Bir tencereye 3 litre su koyp kaynatın. Basmati pirincini %80' i pişecik şekilde pişirin ve süzün. Dolaptaki marin edilmiş pılıci karıştırın ve bir firın kabına yerleştirin. Üzerine hazırladığınız pirinci dökün. Sütü hafifçe ısıtıp safranı bir süre içinde bekletin. Üzerine ilk tereyağı, baharat karışımını ve safranlı sütü gezdirin. Alüminyum folyo ile sıkıca sarın. 170 derecede ısıtılmış fırında 40-50 dakika pişirin ve servis edin.

KARİDESLİ KIZARMIŞ YASEMİN PILAVI

Malzemeler:

- 7-8 adet Küçük karides
- 1 tutam Misir nişastası
- 3 y. kaşığı Sıvıyağ
- 1 adet Yumurta (çırılılmış)
- ½ adet Yesil soğan (ince kıyılmış)
- 1 s. bardağı **Golden Phoenix Yasemin Pirinci Pilavi**
- (önceden hazırlanmış, mümkünse 1 gün beklemiş)
- Havuç (küp doğranmış, haşlanmış)
- Bezelye (haşlanmış)
- Lee Kum Kee Soya Sosu**
- Lee Kum Kee Susam Yağı**
- Tuz-biber



Hazırlanışı:

Karidesleri tuz, biber ve nişasta ile marin edip 10 dakika dinlendirin. Tavayı iyice ısıtın. 1 yemek kaşığı sıvıyağı ve karidesleri ilave edip, karidesleri 30 saniye soteleyin ve kenara alın. Yumurtayı tavaya alın. Parçalayarak iyice pişirin ve karideslerin yanına alın. Tavanın tekrar ısınmasını sağlayın, 1 yemek kaşığı daha sıvıyağ ilave edin. Yeşil soğanları koyp kisa bir süre soteleyin (yakmayın) ve pilavi ekleyin. Pilavi tavaya iyice yayın ve güzelce kızartmasını sağlayın. Arada karıştırarak 2 dakika kızartın. Soya sosunu ilave edin. Yumurta, karides, havuç ve bezelyeyi ilave edin. Susam yağını serpiştirin. Tuzunu kontrol edip gerekirse soya sosu ilave edin. 30 saniye daha kızartıp tavadan alın, servis edin. Servis ederken dilerseniz üzerine ince kıyılmış yeşil soğan veya caju fıstığı serpiştirebilirsiniz.

**SÜRPİRİZ
TATLI**

HİNDİSTANCEVİZİ SÜTLÜ VE ANTEP FİSTİK SOSLU SÜTLAC

Malzemeler:

- 800 gr Süt
- 600 gr **Chakoh Hindistan Cevizi Sütü**
- 200 gr Toz şeker
- 150 gr Pirinç (haşlanmış)
- 60 gr Misir nişastası



- Sosu için:
100 gr **Pregel Arabeschi Antep Fıstıklı Süsleme / Dolgu Sosu**

Hazırlanışı:

Süt ve hindistanceviz sütünü kaynatın. Misir nişastasını az sütle acıçın ve kaynayan süté ilave edin. Haşlanmış pirinç ilave edin. En son şeker ilave edin. 1-2 dakika daha tahta kaşıklarla karıştırarak kaynatın ve ocaktan alın. Servis kaplarına bölgürün. Soğuduğunda üzerine antep fıstıklı süslemeyi koymak servis edin.



MENÜ

KUŞKONMAZLI VE PORCİNİ MANTARLI RİSOTTO

İtalyan arborio pirinci ile hazırllanmış, yeşil kuşkonmaz taneli ve porcini mantarlı risotto

MEKSİKA PİLAVI

Salsa, meksika fasulyesi, mısır ve kınisle lezzetlendirilmiş pilav

PİLİC BİRYANI

Hint baharatları ile lezzetlendirilmiş piliç ve basmati pirinci ile fırında pişirilmiş Hint usulü pilav

KARİDESLİ KIZARMİŞ YASEMİN PİLAVI

Hoş aromalı Tayland yasemin pirinci ile hazırllanmış, karidesli ve soya soslu Uzakdoğu pilavi

SİNGAPUR TAVUKLU PİLAV

Aromatik malzemelerle pişirilmiş tavuk, yasemin pirinci pilavı ve özel acı sosu

PESTOLU RİSOTTO

Nefis feslegen pestosu ile lezzetlendirilmiş ve İtalyan arborio pirinci ile hazırllanmış ve krema ile yumuşatılmış risotto

RİSOTTO TOPLARI

İç mozzarella peyniri ile doldurulmuş ve dışı çitir bir kaplama ile kaplanmış risotto topları, feslegenli domates sosu ile

FİRINLANMIŞ PİLAV

Barbekü baharatı ile lezzetlendirilmiş piliçli pilav, üzeri peynirli beşamel sos ile gratine edilmiş