



## Tayland Reçeteleri





## TAZE SARILMIŞ KARİDESLİ PİRİNÇ YAPRAĞI RULOLARI

### Malzemeler:

2 adet	<b>Cock Marka Pirinç Kağıdı</b>
4 adet	Karides (haşlanmış veya izgara, biraz balık sosu veya soya sosu ile lezzetlendirilmiş)
1/2 adet	Salatalık (çekirdekleri çıkarılmış jülyen doğranmış)
1/2 adet	Havuç (jülyen)
1 avuç	Soya filizi
2 y. kaşığı	Fesleğen (jülyen)

### Hazırlanışı:

Pırınç yapraklarının sığabileceği genişlikte bir kabı ılık su ile doldurun. Pırınç yapraklarından birini ılık suya batırıp yumuşayınca sudan alarak, kesme tahtası veya düz bir zemin üzerine yerleştirin. Kendinize yakın ucuña ve ortaya gelecek şekilde 2 adet karides ve diğer malzemeleri de onun üzerine yerleştirin. Bir ucu açık kalacak şekilde veya börek sarar gibi tamamen kapalı bir rulo şeklinde sarın. **Lee Kum Kee Erik Sosu, Sriracha Sosu** veya **Mae Ploy Tatlı Biber Sosu** gibi damak tadınıza uygun soslardan biri ile servis edebilirsiniz.



## YEŞİL KÖRİLİ TAVUK

### Malzemeler:

1 y. kaşığı	Ayçiçek yağı
1/2 adet	Orta boy soğan (yemeklik doğranmış)
2 t. kaşığı	<b>Mae Ploy Yeşil Köri Püresi</b>
1 adet	<b>Chaokoh Hindistancevizi Sütü</b>
2 t. kaşığı	<b>Squid Balık Sosu</b>
3 adet	Tavuk göğüsü
1 adet	Patlıcan (2 cm çubuklar halinde kesilmiş)
1 adet	Kırmızı biber (jülyen doğranmış)
1/2 su bardağı	Tavuk suyu
2 y. kaşığı	Fesleğen (kiyılmış)
2 y. kaşığı	Limon suyu
1 t. kaşığı	Kahverengi şeker

### Hazırlanışı:

Patlıcan ve biberi kızgın yağıda kızartıp bir kenara alın. Üç adet tavuk göğüsü için yeterli büyülükteki bir tencerede soğan ve yeşil köri püresini sıvıyla kavurarak başlayın. Soğanlar yumuşadığında, hindistancevizi sütü, tavuk suyu, balık sosu ve şekeri ilave edip, kaynama noktasına kadar ısının. Tavuğu ilave edip kısık ateşte tavuklar pişene kadar zaman zaman karıştırarak pişirin. Tavuklar piştiğinde limon suyu, patlıcan ve fesleğeni ilave edip karıştırın. Tuzunu kontrol edin. Servis tabaklarına alıp, üzerinde kırmızı biber ve fesleğenle ve yanında **Elephant Marka Basmati Pirinci** ile hazırladığınız pilavla servis edin.

## ANANASLI KIZARMIŞ PILAV

### Malzemeler:

1/2 adet	Ananas (küçük küp doğranmış)
3 su bardağı	Pilav (1/2 su bardağı <b>Elephant Basmati Pirinci</b> ile hazırlanmış)
4 y. kaşığı	Ayçiçek yağı
1/4 adet	Orta boy soğan (ince dilimlenmiş)
1 diş	Sarımsak (kiyılmış)
2 y. kaşığı	Caju Fıstığı
1/2 su bardağı	Bezelye
1 yumurta	Çırılımiş
2 y. kaşığı	Kuru üzüm veya kuş üzümü
2 adet	Yeşil soğan (ince kiyılmış)
2 y. kaşığı	Taze kışniş
	<b>Sos karışımı:</b>
2 y. kaşığı	<b>Squid Balık Sosu</b>
1 t. kaşığı	<b>Shark Sriracha Sosu</b>
	(eger acı seviyorsanız miktarı artırılabilirsiniz)
2 t. kaşığı	Köri tozu
2 y. kaşığı	Tavuk suyu

### Hazırlanışı:

Önceden hazırladığınız pilavın üzerine biraz yağ gezdirip parmaklarınızla karıştırarak parçaları birbirinden ayırin. Bu işlem pilav kızartırken tanelerin birbirine yapışmasını engeller. Bir tavada veya votka soğan ve sarımsaklı sıvıyla kavurarak başlayın. Soğanlar yumuşayınca tavanın bir kenarına çekip, boş kısma yumurtayı ekleyin. Karıştırarak pişirin. Sos karışımını ekleyin, arkasından caju fıstığını da ekleyip kısa bir süre daha kavurun. Pirinci ekleyin ve tavada karışımıla iyice karışmasını sağlayın. Ananas, üzüm ve bezelyeyi ekleyip, pilav kızarana kadar kavurmaya devam edin. Bu aşamada herhangi bir sıvı eklemeyin. Tavadan gelen pilav çirtitlerini duymayanız gereklidir. Yani tavanın kuru kalması önemlidir. Bu işlem yaklaşık bir dakika sürecektir. Ardından lezzet tekrar kontrol edip, gerekiyorsa daha fazla balık sosu veya baharat ekleyin. Servis tabağına alıp üzerine serpiştirdiğiniz soğan ve kışniş ile servis edin.

## KIRMIZI KÖRİLİ NOODLE

### Malzemeler:

1 pk.	<b>Shandong Donuk Udon Noodle</b>
300 ml.	<b>Chaokoh Hindistancevizi Sütü</b>
1.5 y. kaşığı	<b>Cock Marka Demirhindi Ezmesi</b>
2 t. kaşığı	<b>Squid Balık Sosu</b>
2 t. kaşığı	<b>MeaPloy Kırmızı Köri Püresi</b>
1 t. kaşığı	Kahverengi şeker
1/4 su bardağı	Tavuk suyu
100 gr.	Kuşkonmaz
100 gr.	Soya filizi
1 adet	Yeşil soğan (jülyen)

### Hazırlanışı:

Udonları kaynar suda 3-4 dk. haslayın süzdürün. Başka bir kapta hindistancevizi sütü, kırmızı köri püresi, demirhindi ezmesi, balık sosu, tavuk suyu ve şekeri karıştırıp, ocağın üzerine alın ve kaynatmadan ısının. Udonları ilave edin. Bir dakika kadar sonra börülceyi ve soya filizinin yarısını ilave edin. Sebzeler de ısındığında ocaktan alıp derin bir kaseye yada servis tabağına boşaltın. Üzerini soya filizi ve yeşil soğanla süsleyip servis edin.

## TAYLAND USULÜ IZGARA TAVUK

### Malzemeler:



300 ml.  
3 diş  
2 adet  
1 t. kaşığı  
1/2 su bardağı  
1 adet

**Chaokoh Hindistancevizi Sütü**  
Sarımsak  
Küçük chili biberi  
Rende zencefil  
Taze kıIŞIŞ  
Limon kabuğu rendesi ve suyu  
**Lee Kum Kee Soya Sosu**  
**Squid Balık Sosu**  
Kahverengi şeker  
Piliç but veya derili göğüs  
Açılık yağı

### Garnitür:

8 adet  
2 adet  
1 y. kaşığı  
3 y. kaşığı  
Yeşil Kuşkonmaz  
Kırmızı biber (kalın çubuklar halinde kesilmiş)  
**Mae Ploy Yağda Biber**  
Tavuk suyu

### Hazırlanışı:

Marinasyonu hazırlamak için, hindistancevizi sütü, biber, sarımsak, zencefil, kıIŞIŞ, limon kabuğu ve suyu, soya sosu, balık sosu ve şekerleri blenderde koyup, pürüzsüz hale gelene kadar karıştırın. Eğer derili piliç eti kullanıyorsanız, eti tarafına keskin bir bifakla birkaç kesik yapın. Piliçleri bir kaba yerleştirin. Marinasyondan az bir miktar, daha sonra sos olarak kullanmak üzere bir kenara ayıran. Kalan marinasyonu piliçlerin üzerine döküp, bir kaç saat marine edin. Piliçleri marinasyondan alıp izgarada pişirin. Bu arada sebzeleri yağda biberle birlikte kavurun, biraz tavuk suyu ekleyip çekirin. Marinasyondan sos için ayırdığınız kısmı ısıtın. Izgara pilici, sebzeler ve sos ile servis edin



## TAYLAND BARBEKÜ SOSLU TAVUK KANATLAR

### Malzemeler:

12 adet  
2 y. kaşığı  
1/2 t. kaşığı  
2 y. kaşığı  
2 y. kaşığı  
2 y. kaşığı  
1 y. kaşığı  
2 y. kaşığı  
2 diş  
1 y. kaşığı  
Tavuk kanadı  
**Lee Kum Kee Soya Sosu**  
**Lee Kum Kee Dark Soya Sosu**  
**Squid Balık Sosu**  
**Mae Ploy Tatlı Biber Sosu**  
**Lee Kum Kee İstiridye Sosu**  
**Shark Sriracha Acı Biber Sosu**  
Kahverengi şeker  
Püre sarımsak  
Limon suyu

### Hazırlanışı:

Kanatlar hariç tüm malzemeyi iyice karıştırın. Şekerin eridiğinden emin olun. Kanatları ilave edip, birkaç saat yada bir gece marine edin. Izgarada pişirip, **Sriracha Acı Biber Sosu** ya da **Tayland Tatlı Biber Sosu** ile servis edin.

## ANANAS VE KIRMIZI BIBERLİ TAYLAND BİFTEK SALATASI

### Malzemeler:

100 gr.  
1/2 adet  
1 adet  
2 adet  
1 adet  
2-3 y. kaşığı  
2-3 y. kaşığı  
1 y. kaşığı  
Dana bonfile veya antrikot  
Ananas (küp doğranmış)  
Salatalık (küp doğranmış)  
Yeşil soğan (jülyen)  
Kırmızı biber (jülyen)  
Yer fıstığı (kiyılmış)  
KiIŞIŞ ve fesleğen (kabaca doğranmış)  
**Siyah Susam Tohumu**

### Sos:

2 diş  
1 t. kaşığı  
1 y. kaşığı  
1 y. kaşığı  
1 y. kaşığı  
2 t. kaşığı  
Sarımsak (pure)  
**Shark Sriracha Acı Biber Sosu**  
**Lee Kum Kee Soya Sosu**  
**Squid Balık Sosu**  
Limon veya yeşil limon suyu  
Kahverengi şeker

### Hazırlanışı:

Bir kaşık kıIŞIŞı bir tatlı kaşığı balık sosu ile eti marine edin ve izgarada pişirin. Dilimleyin ve bir kenara ayıran. Sos karışımını iyice karıştırın. Et, salatalık, biber, ananas, kıIŞIŞ ve fesleğeni derin bir kaseye alıp sosla harmanlayın. Önce fistık sonra yeşil soğanları serpiştirmek servis edin. Dilerseniz bu salata karidesli de servis edebilirsiniz.

## DEMİRHİNDİ SOSLU PILİC STIR-FRY

### Malzemeler:

4 adet  
2 y. kaşığı  
2 diş  
1/2 adet  
1/2 adet  
10 adet  
2 t. kaşığı  
(1.5 y. kaşığı soya sosu ve 1.5 y. kaşığı su ile çözüdürülmüş)  
**Kuru Shitake Mantarı**  
(ılık suda bekletilmiş)  
**Tapioca Nişastası**

### Sos karışımı:

4 t. kaşığı  
2 y. kaşığı  
2 y. kaşığı  
4 t. kaşığı  
50 ml.  
**Cock Marka Demirhindi Ezmesi**  
**Squid Balık Sosu**  
Şeker  
**Shark Sriracha Acı Biber Sosu**  
Tavuk suyu

### Hazırlanışı:

Piliç parçalarını bir kaba alıp, nişasta karışımını üzerine dökün ve karıştırın. Bu arada sos karışımını hazırlayın. Kızığın bir tavada 1-2 kaşık sıvı yağ ile piliçleri, zencefil ve sarımsağı birlikte kavurarak başlayın. Piliçler biraz renk aldığında sebzeleri ekleyin ve sebzeleri fazla öldürmeden kısa bir süre daha soteleyin. Sos karışımını birkaç defa da, pilice yedirerek ekleyip, piliçler tamamen pişene kadar pişirmeye devam edin. **Elephant Basmati Pirinci** ile hazırlamış pilav ve üzerinde bol kıIŞIŞ ile servis edin.

## TAPIOCA PUDING



### Malzemeler:

1.5 su bardağı  
1.5 su bardağı  
1/3 su bardağı  
1/2 su bardağı  
1 adet

Süt  
**Chaokoh Hindistancevizi Sütü**  
**Cock Marka Küçük Tapioca Tanesi**  
Toz şeker  
Çubuk vanilya

### Servis için:

**Chaokoh marka Dilimli Mango ve Liçi Meyvesi**

### Hazırlanışı:

Tapioca tanelerini çift tabanlı bir sos kabına alıp, sütü üzerine dökerek 2 saat kadar şısmesi için bırakın. Daha sonra **Chaokoh Hindistancevizi Sütü**, şeker ve vanilyayı da ekleyerek, düşük ısında ve sık sık karıştırarak, tapioca taneleri şeffaflaşana ve karışım koyulaşana kadar pişirin. İstediğiniz büyülükte kase veya bardaklara boşaltıp soğumaya bırakın. Soğuduktan sonra mango, liçi ve tercih ettiğiniz bir meye sosu ile servis edin.

## KARİDESLİ PİRİNÇ RULOLARI

Tayland pirinç yaprağına sarılmış, karides, havuç, soya filizi ve salatalık kombinasyonu; tatlı ve acı biber sosları ile servis edilir

## YEŞİL KÖRİLİ TAVUK

Yeşil körü püresi ile lezzetlendirilmiş hindistancevizi sütü içerisinde pişirilmiş tavuk parçaları

## ANANASLI KIZARMIŞ PILAV

Ananas, bezelye, üzüm, caju fıstığı ve geleneksel Tayland sosları ile lezzetlendirilmiş, kızarmış basmati pilavı

## TAYLAND USULÜ İZGARA TAVUK

Hindistancevizi sütü ve taze baharatlarla lezzetlendirilmiş izgara piliç but

## KIRMIZI KÖRİLİ NOODLE

Kırmızı körili sosu içerisinde, kuşkonmaz ve soya filizi ile harmanlanmış udon noodle

## ANANAS VE KIRMIZI BİBERLİ TAYLAND BİFTEK SALATASI

Özel Tayland sos karışımı ile harmanlanmış, izgara biftek, ananas, salatalık ve kırmızı biber salatası

## TAYLAND BARBEKÜ SOSLU TAVUK KANATLARI

Tatlı, ekşi ve acı sosların bir harmanı olan Tayland barbekü marinasyonu ile lezzetlendirilmiş, izgara tavuk kanatları

## DEMİRHİNDİ SOSLU PİLİC STIR-FRY

Demirhindi ile lezzetlendirilmiş sebzelerle sotelenmiş piliç but parçaları

## TAPIOCA PUDING

Hindistancevizi aromalı sütte pişirilmiş tapioca taneleri, egzotik meyveler ve meye sosu eşliğinde

