



Uzakdoğu Yufkaları ile Aperatifler Reçetesi





TULUM PEYNIRLİ GYOZA VE DOMATES ÇORBASI

10 adet için:

Malzemeler:

10 ad.	Tee Yih Jia Gyoza Yufkası
100 gr.	Tulum peyniri
1 y. kaşığı	Fesleğen (ince kıyılmış)
2 y. kaşığı	Zeytinyağı
Domates çorbasi	

Hazırlanışı:

Tulum peynirini ezin, zeytinyağı ve fesleğenle karıştırın. Gyoza yufkalarının ortasına 1 t. kaşığı peyniri koyp, kenarlarına su sürüp ve ikiye katlayıp kapatın. Alt uçlarını da birbirini üstünde birleştirin. 180°C' de 2 dk. kızartın. Çok derin olmayan bir tabağa domates çorbası koyp, peynirli gyozaları ortasına yerleştirerek servis edin.



ÖRDEK GYOZA

12 adet için:

Malzemeler:

12 ad.	Tee Yih Jia Gyoza Yufkası
2 ad.	Rougie Ördek But Confit
2 ad.	Yeşil soğan(ince kıyılmış)
1 y. kaşığı	Yamasa Soya Sosu
1/2 su bardağı	Tavuk suyu

Servis İçin: 1 y. kaşığı **Lee Kum Kee Hoisin Sos**, 1 t. kaşığı **Mitsukan Pirinç Sırkesi**

Hazırlanışı:

Ördek butlarını ördek yağında tarçın ve yıldız anason ekleyerek 4 saat 120°C' de fırınlayın (ördek but confit tarifi için <http://www.kozagida.com.tr> adresine bakabilirsiniz). Pişen butları yağdan çıkarıp etlerini ayırm ve ince kıym. Pişirme yağından iki kaşık ilave edin. Soya sosu ve soğanları da ilave edip karıştırın. Gyoza yufkasının ortasına 1 t. kaşığı ördek koyp kenarlarını ıslatın ve yarı ay şeklinde kapatın. Bir tavaya az sıvı yağ koyp ve ısıtın. Gyozaları tavaya koyp bir tarafı kahverengileşene kadar kızartın (diğer tarafını çevirme). Bir tarafı kahverengileşinde tavuk suyunu tavaya döküp tavanan üzerini kapatın ve 2 dk. kadar pişirin. Böylelikle kızarmayan tarafı da pişecek. Tavadan alın. Hoisin sosu pirinç sırkesi ile karıştırın ve bu karışımı ördek gyoza ile servis edin. İsterseniz alternatif olarak bu aperatifleri derin yağda da kızartabilirsiniz.



KIRMIZI PANCARLI RAVIOLI

10 - 12 adet için:

Malzemeler:

10 - 12 ad.	Tee Yih Jia Wonton Yufkası
200 gr.	Kırmızı pancar
1 y. kaşığı	Zeytinyağı
2 y. kaşığı	Ricotto peyniri
Tuz, karabiber	
1 y. kaşığı	Mavi haşhaş tohumu
2 y. kaşığı	Tereyağı

Hazırlanışı:

Alüminyum folyodan pancarları sarabilecek büyüklükte parçalar kesip, pancarları temizledikten sonra folyoların ortasına yerleştirin. Üzerlerine zeytinyağı gezdirin ve sıkıca sarın. 180°C' ye ısıttığınız fırında 45 dk. pişirin. Soğuyunca kabuklarını soyup püre haline getirin. Ricotta peynirini , tuz ve biberi ekleyin. Wonton yufkalarını bir kesme tahtasının üzerine yayın yarısının kenarlarını yumurta beyazı ile fırçalayın. Ortalarına 1 t. kaşığı pancarlı karışımından köyon ve diğer yufkaları bunların üzerine kapatın. Kenarlarını bastırarak kapatın veya bir kalıp yardımı ile kesin. Kaynar suda 3 dk. kadar haşlayın. Eritilmiş tereyağı ve haşhaş tohumu ile harmanlayarak servis edin.



KARİDES SHOMAI

10 - 12 adet için:

Malzemeler:

10 - 12 ad.	Tee Yih Jia Wonton Yufkası
250 gr.	Orta boy karides (temizlenmiş)
1 t. kaşığı	Taze zencefil(püre)
1 ad.	Yeşil soğan (ince kıyılmış)
1 t. kaşığı	Limon suyu
1 ç. kaşığı	Mitsukan Pirinç Sırkesi
1 t. kaşığı	Lee Kum Kee Susam Yağı
2 ad.	Cock Marka Su Kestanesi (küp doğranmış)
1 ç. kaşığı	Tapioca Nişastası

Servis İçin:

Yamasa Soya Sosu

Hazırlanışı:

Su kestanesi ve bezelye hariç tüm malzemeyi blendera alıp biraz da tuz ilave ederek püre haline getirin. Bu püreyi bir kaba alıp su kestanesini de ekleyip karıştırın. Baş parmağınızla işaret parmağınızı birleştirdip yufkayı üzerine yerleştirin ve tam ortasına 1,5 t.kaşığı karides püresi koyp kenarlarından bastırarak üzeri açık bir silindir şekli verin (küçük bir kase gibi). Bambu sepeti yağlayın ve shomaileri sepete yerleştirin. Herbirinin üzerine birer adet bezelye koyp ve sepetin kapağını kapatın. İçinde su kaynanan bir tavaya (sepetin dibini değmeyecek şekilde) veya buharlı fırına koyp 8 dk. pişirin. Fırından alınca soya sosu ile servis edin.



ÇEDAR PEYNIRLİ ÇİN BÖREĞİ

4 adet için;

Malzemeler:

- 4 ad.
 - 2 y. kaşığı
 - 1 y. kaşığı
 - 4 - 5 ad.
- Tee Yih Jia (12.5 cm) Çin Böreği Yufkası**
Jalapeno Çedar Peyniri Sosu
 Rendelenmiş kaşar peyniri
Dilimli Jalapeno Biberi

- Servis için:** **Pikante salsa** veya **guacamole** veya ekşi krema

Hazırlanışı:

Çedar peyniri sosu, kaşar ve jalapeno biberlerini bir kapta karıştırın. Yufkaları bir köşesi size bakacak şekilde tahtanızın üzerine yerleştirin. Karışımı 4 yufkaya paylaştırın. Önce alt köşeyi karışımın üzerine doğru katlayın, sonra sağ ve sol köşeleri içeri doğru katlayın ve aşağıdan yukarı doğru rulo yapın. En ucuna biraz un ve su karışımı sürerseniz kızarırken açılmazlar. Daha sonra 180°C' de 2 dk. kızartın ve salsa, guacamole veya ekşi krema ile servis edin.



KIRMIZI KÖRİLİ KIZARMIŞ WONTON

15 adet için;

Malzemeler:

- 15 ad.
 - 1 ad.
 - 1 t. kaşığı
 - 1 t. kaşığı
 - 1 y. kaşığı
 - Tuz
 - 1,5 t. kaşığı
 - 4 ad.
 - 1/2 ad.
 - 1/4 ad.
 - 2 - 3 y. kaşığı
- Tee Yih Jia Wonton Yufkası**
 Tavukgöğsü (180 gr)
 Limon suyu
 Bal
 Taze kışniş (doğranmış)
- Mae Ploy Kırmızı Köri Püresi**
 Arpacık soğan (dilimlenmiş)
 Havuç (rendelenmiş)
 Kırmızı biber (küçük kıymılmış)
Rougie Ördek Yağı

- Servis için:** **Lee Kum Kee Erik Sos**

Hazırlanışı:

Tavuk, limon suyu, bal, taze kışniş ve tuzu bir blendera alıp kıyma haline getirin. Soğan, havuç ve biberi ördek yağında, kırmızı köri püresini de ilave ederek 1 - 2 dk. soteleyin. Bu karışım soğduğunda tavuklu karışımı ekleyin. Wonton yufkalarının ortasına 1 t. kaşığı tavuklu karışım koyn ve yufkanın kenarlarını su ile hafifçe ıslatın. İkiye katlayıp üçgen şekli verin. Kenarlarını bastırarak kapatın. Daha sonra üçgenin alttaki iki ucunu da birbirinin üzerine katlayın ve bastırarak yapıştırın. 180 °C' de kızın yağıda 2 dk. kızartın ve erik sosu ile servis edin.



GARAM MASALA SEBZELİ SAMOSA

10 adet için;

Malzemeler:

- 10 ad.
 - 1/2 ad.
 - 1 y. kaşığı
 - 3 ad.
 - 2 t. kaşığı
 - 3 y. kaşığı
- Tee Yih Jia Samosa Yufkası**
 Havuç (küçük küp doğranmış)
 Bezelye
 Arpacık soğan
Patak's Garam Masala Köri Ezmesi
Fasulye Püresi

Sos için: Yoğurt, **Patak's Mango Chutney** ve taze nane.

Hazırlanışı:

Bir tavaya 2 kaşık zeytinyağı ekleyip, soğan ve havuçları 1 dk. kavurun. Garam masala karışımını ilave edip 1 dk. daha kavurun. Bezelyeleri ve 1/2 su bardağı su ilave edip bezelyeler pişene kadar kaynatın ve tüm suyunu çektilirin. Ocaktan alıp hafifçe soğuması için 1 - 2 dk. bekleyin. Fasulye püresini sebze karışımı ile karıştırıp tuzunu ayarlayın. Samosa yufkalarının alt ucuna karışımından bir tatlı kaşığı koyp üçgen şeklinde sarın. Uçlarının yapışması için en son katmana un ve su karışımı sürerek kapatın. Kızın yağıda kızartın. Bu arada 1 kaşık yoğurda 1 t. kaşığı mango chutney ve bir miktar kıymış nane ekleyerek böreklerle birlikte servis edin.



ÇIKOLATA VE MUZLU KIZARMIŞ WONTON

10 adet için;

Malzemeler:

- 10 adet
 - 100 gr.
 - 1 ad.
- Tee Yih Jia Wonton Yufkası**
 Çikolata
 Muz
 Pudra şekeri
 Vanilyali, çikolatalı veya karamelli dondurma

Hazırlanışı:

Wonton yufkasının ortasına küçük bir parça çikolata ve bir dilim muz koyp kenarlarını ıslatın ve üçgen şeklinde ikiye katlayın. 180°C yağıda 2 dk. kızartın. Üzerine pudra şekeri serip dondurma ile servis edin.



TULUM PEYNİRLİ GYOZA ve DOMATES ÇORBASI

Feslegen ve zeytinyağı ile lezzetlendirilmiş tulum peyniri ile doldurulup kızartılan gyoza hamuru, domates çorbası ile

ÖRDEK GYOZA

Baharatlarla tatlandırılmış ördek eti ile doldurulup kızartılmış gyoza hamuru, hoisin sosu ile

KARIÐESLİ SHOMAI

Zencefil ile lezzetlendirilmiş karides etiyle doldurulup buharada pişirilmiş wonton yufkası, yamasa soya sosu ile

KIRMIZI PANCARLI RAVIOLI

Kırmızı pancar ve ricotto peyniri karışımı ile doldurulmuş ravioli, tereyağı ve haş haş tohumu ile

ÇEDAR PEYNİRLİ ÇİN BÖREĞİ

Cedar peyniri ve jalapeno biberi ile doldurulmuş, çitir çin böreği yufkaları, salsa ile

KIRMIZI KÖRİLİ KIZARMIŞ WONTON

Kırmızı köri ile lezzetlendirilmiş tavuk eti ile doldurulmuş wonton yufkaları, erik sos ile

GARAM MASALA SEBZELİ SAMOSA

İncecik samosa yufkası içine sarılmış, hint baharatlı ve sebzeli börekler, yoğurt sos ile

ÇIKOLATA VE MUZLU KIZARMIŞ WONTON

Kızarmış wonton yufkası içerisinde çikolata ve muz dilimleri, dondurma ile

