



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DENİZ ÜRÜNLÜ ÇİN ERİŞTESİ

500 g yumurtalı taze Çin eriştesi (ya da 350 g ince spagetti)

750 g fenerbalığı filetosu (küp biçiminde parçalara kesilmiş)

6 kabak (kazınıp, her biri boylamasına 4 iri dilim halinde kesildikten sonra, kaynar suda 2 dakika haşlanarak, soğuk su altında çalkalanmış ve süzdürülmüş)

Zencefilli marinadı:

2 tatlı kaşığı sarımsak (çok ince kıyılmış)

2 çorba kaşığı sirke

2 tatlı kaşığı taze zencefil (çok ince kıyılmış)

1/4 tatlı kaşığı tuz

1 çorba kaşığı ayçiçek yağı

Sarımsak soğan sosu:

1 çorba kaşığı ayçiçek yağı

1 çorba kaşığı sarımsak (çok ince kıyılmış)

1 tatlı kaşığı taze zencefil (çok ince kıyılmış)

5 taze soğan (ayıklanıp, ince doğranmış)

1 çorba kaşığı soya sosu

Bütün marinat malzemesini bir salata kâsesine koyup, iyice karıştırdıktan sonra, içine balık parçalarını atın, kâseyi bir kenara bırakın.

Fırınınızın ızgarasını yakın, içinde 4 litre (17 su bardağı) su bulunan tencereyi harlı ateşe oturtup, kaynamaya bırakın. Kâsedeki marinat içinde bekleyen balık etlerini ve kabak dilimlerini bir fenerbalığı parçası, bir kabak dilimi, sırasıyla tahta şişlere geçirerek (kâsedeki kalan marinadı saklayın), bir kenara bırakın.

İçinde 4 litre su kaynayan tencereye Çin eriştelerini (ya da ince spagettileri) koyup, yumuşayınca (ama diriliklerini bütünüyle yitirmemelidirler) kadar, haşlayın (3 dakika geçince birini alıp, pişip pişmediğini kontrol edin).

Bu arada sosu hazırlamak için, ayçiçek yağın kalın dipli bir tavaya koyup, tavayı harlı ateşe oturtarak, yağı ısıtın. Isınınca sarımsaklar, taze zencefil parçaları ve taze soğanları koyup, sürekli karıştırarak 1 dakika pişirin. Soya sosu, ayırmış olduğunuz 25 cl (1 su bardağı) pişme suyu ve öbür kâsedeki kalan marinadı ekleyip, sürekli karıştırarak, 1-2 dakika pişirin. Tavayı ve tencereyi ateşten alıp, erişteleri bir süzgeçte süzerek, tavadaki karışıma katın ve iyice karıştırın.

Şişleri fırın ızgarasının altına yerleştirip, sık sık çevirerek, 4 dakika ızgara edin. Tavadaki erişteli karışımı ısıtılmış 6 tabağa bölüştürün. Şişleri ızgaradan alıp, her tabaktaki eriştelerin üstüne 2'şer şiş yerleştirerek, bekletmeden servis yapın.