FRESH LUMPİA (FİLİPİNLER)

https://www.lezzetsirri.com

Taze Lumpia

krep için:
8 yumurta
2 su bardağı mısır nişastası
1 su bardağı un
3 su bardağı su
tuz
iç için:
1/2 kg. tavuk göğüs eti
5-6 adet taze fasulye
1 küçük kase kıyılmış lahana veya iceberg
1 baş soğan
1 adet havuç
1 adet marul
2 çorba kaşığı soya sosu
1 çorba kaşığı sıvıyağ
1 diş sarımsak karabiber
tuz
Sos için:
2 çorba kaşığı yerfıstığı ezmesi
1/2 su bardağı pirinç unu veya 2 tatlı kaşığı mısır nişastası
2 çorba kaşığı soya sosu
1,5 su bardağı su
2 çorba kaşığı toz şeker
1 diş sarımsak

Krepleri hazırlamak için önce yumurtaları derin bir kapta çırpın. Unu ve mısır nişastasını yumurtalara ekleyip biraz karıştırın. Daha sonra içine yavaş yavaş karıştırarak suyu ilave edin. Bir parça tuz atın ve bir yumurta çırpıcısı ile iyice çırpın. Karışım homojen ve akıcı olmalıdır. Altı yapışmayan bir tavaya çok az yağ koyun. Yağı tavaya bir kağıt peçete ile yayın. Yağ ısınınca krep hamurundan tavaya bir küçük kepçe dökün ve tavayı sağa sola çevirerek ince bir şekilde yayılmasını sağlayın. 10-15 saniye kadar çok az pişirin. Krepleriniz beyaz renklerini koruyup, pişmekten ziyade kurumalıdır. Krebin diğer tarafını da bir o kadar pişirdikten sonra tabağa alın. Diğerlerini de aynı şekilde pişirin.
İç için; tavuk etlerini ince ince kesin. Soğanı ve sarımsağı soyup ince ince kıyın. Yeşil fasulyeleri temizleyin, havucu soyun ve hepsini kibrit çöpü kadar ince kesin. Lahanayı yıkayıp ince ince kıyın. Lahana yerine iceberg marul da kullanabilirsiniz. 1 çorba kaşığı sıvıyağı tavada kızdırın. Önce sarımsakları atıp bir çevirin, daha sonra soğanları ve en son tavuk etini ilave edip karıştırarak 1-2 dakika kadar kavurun. Etlerin rengi beyazlaşınca kıyılmış taze fasulyeyi, havucu ve soya sosunu ekleyin. Tuzu ve karabiberi ilave edin. Birlikte bir parça karıştırarak pişirin. Fasülyeler ve havuç yumuşayınca kıyılmış lahanayı veya icebergi ekleyip hepsini birlikte karıştırarak sebzeler yumuşayıncaya kadar pişirin. Hazırlamış olduğunuz kreplerden birini alın, bir tabağa koyun. Krebin bir ucuna bir marul yaprağı serin. Maruldan başlayarak, hazırlamış olduğunuz içten 3-4 kaşık krebin içine koyun ve krebin alt ucunu için üzerine gelecek şekilde bir parça kapatıp, krebin yan tarafını için üzerinden sararak, aynı sarma yapar gibi kapatın. Krebin bir ucundan marul yaprağı görünmelidir. Sos için; sarımsakları ayıklayın ve dövün. 1,5 bardak suyun içine 2 çorba kaşığı soya sosunu koyun. Sarımsağı, şekeri, 2 tatlı kaşığı mısır nişastasını, fıstık ezmesini ilave edin ve kısık ateşin üzerinde koyulaşıncaya kadar karıştırarak 2-3 dakika pişirin. Taze Lumpia'ları sosla servis yapın.