MANTARLI SOSİSLİ ERİŞTE (ÇİN)

250 g kuru Çin eriştesi (ya da erişte)
1 litre (4 su bardağı) tuzsuz tavuk suyu
2 tatlı kaşığı tuz
1 1/2 çorba kaşığı ayçiçek yağı
1 çorba kaşığı taze zencefil rendesi
1 küçük kırmızı soğan (1 kenarı 2 cm'lik kareler halinde kesilmiş)
1 iri kırmızı dolmalık biber (sap ve çekirdekleri temizlendikten sonra, bir kenarı 2 cm boyunda kareler halinde kesilmiş)
3 orta boy sosis (yaklaşık 150 g; 3 mm kalınlığında dilimlenmiş)
175 g sultani bezelye (kılçıkları ayıklanıp, her biri verevine 2'ye kesilmiş)
8 kurutulmuş kara Çin mantarı (sıcak suda 20 dakika bekletildikten sonra, süzdürülüp, her biri 4'e bölünmüş; isteğe bağlı)
450 g konserve küçük mısır.(süzdürülmüş)
450 g mantar (yıkanıp, kurulanmış)
125 g brokoli (yalnızca çiçekleri; kaynar suda 1 dakika haşlandıktan sonra, soğuk su altında çalkalanıp, süzdürülmüş)
150 g karnabahar (yalnızca çiçekleri; kaynar suda 1 dakika haşlandıktan sonra, soğuk su altında çalkalanıp, süzdürülmüş)
2 tatlı kaşığı mısır nişastası (2 çorba kaşığı suda eritilmiş)
1 çorba kaşığı soya sosu
1 çorba kaşığı sirke (tercihen pirinç sirkesi)
1 tatlı kaşığı susamyağı

Tavuk suyunu bir tencereye koyup, tencereyi orta ateşe oturtarak, tavuk suyunu 25 cl. (1 su bardağı) kancaya kadar çektirdikten sonra, tencereyi ateşten alıp, bir kenara bırakın.
Başka bir tencereye 4 litre (17 su bardağı) su koyup, tencereyi harlı ateşe oturtarak, suyu bir taşım kaynatın. Kaynayınca tuzu serptikten sonra, Çin eriştelerini (ya da eriştelerı) koyup, yumuşayıncaya (ama diriliklerini bütünüyle yitirmemelidirler) kadar pişirin (3 dakika geçince birini alıp, pişip pişmediğini kontrol edin). Sonra tencereyi ateşten alıp, eriştelerı bir süzgeçte süzdükten sonra, soğuk su altında çalkalayarak, yeniden süzülmeye bırakın.
Ayçiçek yağını büyük bir tavaya koyup, tavayı orta ateşe oturtarak, yağı ısıtın. Tütmeye başlamadan zencefil rendesini ve kırmızı soğanları koyup, sürekli karıştırarak 30 saniye pişirin. Dolmalık biber parçaları, sosis parçaları, sultani bezelye parçaları, Çin mantarı parçaları (isteğe bağlı) ve mısırları koyup, sürekli karıştırarak 1 dakika pişirin. Mantarlar, brokkoli çiçekleri ve karnabahar çiçeklerini ekleyip, karışımı sürekli karıştırarak 1 dakika daha pişirin.
Çektirdiğiniz tavuk suyuna erimiş mısır nişastası, soya sosu ve sirkeyi katıp, karıştırın. Karışımı tavadaki karışımın üstüne boşaltıp, sürekli karıştırarak ko-yulaşıncaya kadar pişirin. Susamyağını katıp, karıştırdıktan sonra, süzülmüş eriştelerı ekleyip, iyice karıştırarak, birkaç dakika ısıtın. Tavayı ateşten alıp, mantarlı - sosisli eriştеyi bir servis tabağına aktararak, servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:32720 • adı:Mantarlı Sosisli Erişte (Çin) • gönderen:beyazgölge • indirme tarihi:24.04.2024 - 11:38