TAVUKLU BROKOLİLİ ERİŞTE (ÇİN)

350 g yumurtalı taze Çin eriştesi (ya da 250 g ince spagetti)
50 cl. (2 su bardağı) tuzsuz tavuk suyu
3 1/2 çorba kaşığı pirinç sirkesi
1 tatlı kaşığı susamyağı
2 1/2 tatlı kaşığı tuz
bir tutam beyazbiber (taze çekilmiş)
2 tavuk göğsü
3 çorba kaşığı ayçiçek yağı
150 g brokoli (yalnızca çiçekleri)
1/2 tatlı kaşığı tozşeker
1/2 tatlı kaşığı susam
2 acı sivribiber (sap ve çekirdekleri temizlendikten sonra, çok ince doğranmış)
1 çorba kaşığı soya sosu
4 taze soğan (ayıklanıp, ince doğranmış)

Tavuk suyunu bir tencereye koyup, tencereyi harlı ateşe oturtarak, tavuk suyunu bir taşım kaynatın. Kaynayınca pirinç sirkesinnn 2 çorba kaşığı, susamyağı, tuzun 1/4 tatlı kaşığı ve beyazbiberi ekleyip, yeniden bir taşım kaynatın. Kaynayınca ateşi iyice kısıp, karışımı kısık ateşte tıkırdamaya bırakın.
Tavuk göğüslerini bir tencereye koyup, üstlerini örtecek kadar soğuk su ekledikten sonra, tencereyi harlı ateşe oturtarak, suyu birtaşım kaynatın. Kaynayınca ateşi kısıp, tavuk göğüslerini orta ateşte yumuşayıncaya kadar (yaklaşık 10 dakika) haşlayın. Tencereyi ateşten alıp, tavuk göğüslerini bir tabağa çıkararak, tenceredeki haşlama suyunu atın. Tavuk göğüsleri elle tutulabilecek kadar soğuyunca deri ve kemiklerini ayıklayıp, etlerini ufalayarak, bir seramik kaba koyun ve kabın üstünü örterek, sıcak kalmalarını sağlayın.
Bir tencereye 4 litre (17 su bardağı) su koyup, tencereyi harlı ateşe oturtarak, suyu birtaşım kaynatın. Kaynayınca kalan 2 tatlı kaşığı tuzu serptikten sonra, Çin eriştelerini (ya da ince spagettileri) koyup, yumuşayıncaya (ama diriliklerini bütünüyle yitirmemelidirler) kadar haşlayın (3 dakika geçince birini alıp, pişip pişmediğini kontrol edin). Sonra tencereyi ateşten alıp, eriştеleri bir süzgeçte süzerek, soğuk su altında çalkalayın ve yeniden süzülmeye bırakın.
Çiçekyağının 1 çorba kaşığını kalın dipli bir tavaya koyup, tavayı orta ateşe oturtarak, yağı ısıtın. Isınınca brokoli çiçeklerini koyup, sürekli karıştırarak, parlak yeşil bir renkalıncaya kadar sote edin. Kalan pirinç sirkesini 1 çorba kaşığını ve tozşekeri ekleyip, karışımı sürekli karıştırarak 30 saniye pişirin. Tavayı ateşten alıp, karışımı bir salata kâsesine aktararak, susamları üstlerine serpin ve iyice karıştırın. Sonra kâsenin üstünü örtüp, sıcak kalmalarını sağlayın.
Kalan çiçekyağını kalın dipli bir tavaya koyup, tavayı orta ateşe oturtarak, yağı ısıtın. Tütmeye başlamadan acı sivribiber parçalarını koyup, sürekli karıştırarak 30 saniye pişirin. Soya sosunu, kalan pirinç sirkesini, seramik kaptaki tavuk eti parçalarını ve taze soğanları katıp, karışımı sürekli karıştırarak 1 dakika pişirdikten sonra, tavayı ateşten alıp, bir kenara bırakın.
Süzgeçteki eriştelerin üstüne kaynar su boşaltarak, ısıttıktan sonra, 4çukurtabağa bölüştürün. Kısıkateşte-ki tencereyi alıp, içindeki tavuk sulu karışımı kaşıkla üstlerine gezdirin. Kâsedeki susamlı brokkolileri ve tavadaki tavuk etli karışımı tabakların kenarlarına bölüştürüp, bekletmeden servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:32722 • adı:Tavuklu Brokolili Erişte (Çin) • gönderen:beyazgölge • indirme tarihi:29.03.2024 - 04:14