ACI EKŞİ SOSLU SEBZELİ PİSİ BALIĞI FİLETOSU (ÇİN)

4 pisi balığı (ya da dil balığı) filetosu (her biri yaklaşık 125 g)
2 çorba kaşığı pirinç sirkesi
4 taze soğan (ayıklanmış; sap taraflarından 1,5 cm'lik bölümleri boylamasına ikiye yarılmış, baş tarafları verevine ince doğranmış)
8 sultani bezelye (ayıklanıp, her biri boylamasına 2'ye kesilmiş)
1 küçük kırmızı dolmalık biber (sap ve çekirdekleri temizlenip, ince şeritler halinde doğranmış)
Acı - ekşi sos:
1 limon
1 1/2 çorba kaşığı sirke (tercihen pirinç sirkesi)
1 çorba kaşığı soya sosu
1/2 tatlı kaşığı pul kırmızıbiber
1/4 tatlı kaşığı susam yağı
1 tatlı kaşığı mısır nişastası (2 tatlı kaşığı suda eritilmiş)
1 tatlı kaşığı ayçiçek yağı
bir tutam zencefil
1 diş sarımsak (ince kıyılmış)

Balık filetolarını soğuk su altında yıkayıp, kâğıt mutfak havlusuyla kuruladıktan sonra, bir servis tabağına yan yana yerleştirin. Üstlerine sirkeyi gezdirip, tabağı buzdolabında 30 dakika bekletin.
Bekletme süresinin sonuna doğru, taze soğanların beyaz bölümleri ile bezelyeleri, kaynar suda 10 saniye haşlayıp, bir süzgeçte süzerek, akar su altında çalkalayın ve süzülmeye bırakın. Dolaptaki tabağı alıp, filetoları kâğıt mutfak havlusuyla kurulayın.
Her filetonun ortasına haşladığınız soğanların 1/4'ünü, bezelyelerin 1/4'ünü ve dolmalık biber şeritlerinin 1/4'ünü koyup, filetoları yuvarlayarak rulo haline getirin. Ruloları düz bir tabağa yan yana yerleştirin. Tabağı delikli buğulama kabına yerleştirip, buğulama kabını da içine 2,5 cm yükseklikte su konmuş bir tencereye oturtun. Tencerenin kapağını sıkıca kapatıp, harlı ateşe oturtarak, balık rulolarını, saydamlıklarını yitirinceye kadar (yaklaşık 6 dakika) buharda pişirin.
Bu arada sosu hazırlamak için limonun kabuğunu soyup, bir kâseye rendeleyin. Aynı kâseye suyunu da sıkıp, sirke, soya sosu pul kırmızıbiber, susamyağı ve eritilmiş mısır nişastasını ekleyerek iyice karıştırın. Kalın dipli bir tavaya ayçiçek yağını koyup, tavayı orta ateşe oturtarak, yağı ısıtın. Isınınca zencefil ve sarımsağı katıp, 2 dakika karıştırarak pişirin (sarımsaklar kararmamalıdır).
Kâsedeki sirkeli karışımı ekleyip, sosu kalınlaşıncaya kadar (yaklaşık 1 dakika) pişirin. Sonra tavayı ateşten alıp, bir kenara bırakın.
Balık ruloları pişince tencereyi ateşten alıp, buğulama kabındaki tabağı çıkarın. Dibinde biriken suyu tavadaki sosa karıştırın. Balık rulolarını düz tabakla-1 ra bölüştürüp, üstlerine sosu boşaltın ve taze soğanların yeşil bölümleriyle süsleyerek, servis yapın.

Not: Bu yemek Çin'de, vok adı verilen geniş tava ve hasır buğulama sepeti içinde pişirilir. Ama delikli buğulama kabı da aynı işi görür.

© lezzetler.com tarif no:30393 • adı:Acı Ekşi Soslu Sebzeli Pisi Balığı Filetosu (Çin) • gönderen:kara elmas • indirme tarihi:06.05.2024 - 22:43