ATEŞTE FONDU (ÇİN)

4 porsiyon
25 g siyah Çin mantarı,
300 g sığır filetosu,
2 diş sarımsak,
10 çorba kaşığı soya sosu,
1 bağ kişniş (sadece yaprakları),
1 tatlı kaşığı nişasta,
yarım tatlı kaşığı baharat karışımı (böreklerde olduğu gibi),
125 g bonfile kıyma,
350 g balık filetosu,
2 yumurta,
karabiber,
1 tatlı kaşığı sıvı yağ,
3 havuç,
175 g turp,
2 - 3 etsu tableti.

Siyah mantarları yaklaşık 15 dakika süreyle sıcak suya bastırıp kabarmaya bırakın. Sığır filetosunu ince dilimleyin. Sarmısağı kıyın. Sarmısağı 3 kaşık soya sosu ile karıştırın ve etin üzerine dökün. Eti bir saat buzdolabına koyun. Kişiniş yapraklarını kıyın, yarısına nişasta, biraz baharat karışımı, kıyma, 1 kaşık soya sosu karıştırın. Ceviz büyüklüğünde köfteler yapın. Balık filetosunu dilimleyin. Yumurtaları çırpın, biraz soya sosu, baharat karışımı, kişniş yaprakları ve karabiber katın. Yumurtalı karışımdan omlet hazırlayın. Omleti parçalara bölün. Mantarların suyunu süzün. Havuç ve turpları dilimleyin. Balık da dahil, bütün malzemeleri dekoratif bir şekilde tabaklara dizin, üzerine kişniş yaprakları serpiştirin. Etsuyunu kaynatın. Kaynadıktan sonra etsuyunu fondu tenceresine dökün, tencerenin altındaki ispirto ocağını yakın. Malzemeleri küçük süzgeçlere koyun ve kaynar etsuyuna batırın, pişmelerini bekleyin. Lokmaları yedikten sonra etsuyunu çorba olarak ikram edebilirsiniz. Arzuya göre pirinç ve Uzakdoğu soslarıyla servis yapılır.

© lezzetler.com tarif no:18446 • adı:Ateşte fondu (Çin) • gönderen:Sıdıka Şendil • indirme tarihi:07.05.2024 - 10:49