



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BARBUNYA BALIĞI LAKSA

<https://www.acunn.com>

Balık İçin:
Barbun
Toz Zerdeçal
Yıldız Anason
Kırmızı Soğan
Zeytinyağı
Noodle İçin:
Pirinç Unu
Su
Tuz
Patates Nişastası
Zeytinyağı
Tofu İçin:
Tofu
Un
Demirhindi Ezmesi İçin:
Demirhindi
Su
Laksa İçin:
Tavuk Suyu
Yıldız Anason
Taze Zencefil
Taze Soğan
Kuru Soğan
Sarımsak
Hindistancevizi Sütü
Esmer Toz Seker
Toz Zerdeçal
Toz Kişniş
Çalı Fasulyesi
Kimyon
Tatlı Toz Paprika
Chili Biberi
Noodle Servisi İçin:
Susam Yağı
Chili Biberi
Soya Filizi
Noodle
Taze Soğan
Taze Kişniş
Soya Filizi
Lemongrass

Barbunların filetosunu çıkartıp tüm kılçıklarını ayıklanıyor. Zerdeçal Ve yıldız anason ile marine edilip 70 derecelik zeytinyağında poşe ediliyor.

Noodle için malzemeleri birleştirip karıştırıp yassı noodle şeklini veriliyor

Demirhindileri sıcak suda bekletip çekirdeklerini püre haline getiriliyor

Laksa için tavuk suyu ve hindistancevizi suyu bir tencereye koyulur. Geri kalan malzemeler suyun içine katılır ve kıvam alana kadar kaynatılır

Hazırlanan noodler haşlandıktan sonra bir vok tava içerisine susam yağı eklenir ardından noodle, chili biberi taze soğan ve çalı fasulyesi eklenir sote edilir

Tofular, küp küp kesilip kızgın yağda una bulanarak kızartılır

Vok tavadan çıkanlara lemon grass soya filizi taze kişniş eklenir

Derin bir tabağa önce noodle karışımı, etrafına laksa dökülür. Laksanın üzerine kızarmış tofu koyulur, en üzerine barbun balıkları koyularak servis edilir



© lezzetler.com tarif no:161253 • adi:Barbuňa Balığı Laksa • gönderen:Yemekhane • indirme tarihi:07.04.2025 - 23:38