ÇİN USULÜ KESTANE TOPLARI

500 g kestane (haşlanıp, kabukları, içteki kahverengi zarlar da alınarak soyulmuş)
100 g tavuk göğüs eti (iri doğranmış)
125 g mantar (yıkanıp, kurulanmış)
1 taze soğan (ayıklanıp, doğranmış)
1 diş sarımsak (ince kıyılmış)
1 çorba kaşığı soya sosu
2 çorba kaşığı çiçekyağı
Zencefil sarımsak sosu:
bir tutam toz zencefil (ya da 1 çorba kaşığı, ince kıyılmış taze zencefil)
1 diş sarımsak (ince kıyılmış)
12.5 cl. (1/2 su bardağı) sirke
1/2 tatlı kaşığı susamyağı (ya da ayçiçek yağı)
6 ince havuç dilimi

Önce fırınınızı 180 °C'a ısıtın. Göğüs eti parçaları, mantarlar, taze soğanlar, sarımsak ve soya sosunu (ya . da şoyuyu) blendır kabına koyup, pürüzsüz püre kıvamı alıncaya kadar (yaklaşık 4 dakika) karıştırın (arada bir blendırı durdurup, kabın çeperlerini bir kaşıkla içeri doğru sıyırın). Püreyi bir kâseye aktarıp, kestaneleri kabaca doğrayarak, püreye karıştırın. Sonra karışımdan, iki avucunuz arasında yuvarlayarak 30 kadar top yapıp, bir kenara bırakın.
ayçiçek yağını ateşe dayanıklı bir fırın kabına koyup, kabı orta ateşe oturtarak, yağı ısıtın. Isınınca kestane toplarını koyup, altın sarısı bir renk alıncaya kadar (yaklaşık 2 dakika) kızartın. Kabı ateşten alıp, kestane toplarını altüst ettikten sonra, kabı fırına vererek, topları öbür yüzleri de altın sarısı bir renk alıncaya kadar pişirin. Bu arada, sosu hazırlamak için toz zencefil (ya da taze zencefil), sarımsak, sirke ve susamyağını (ya da ayçiçek yağını), bir kâsede iyice karıştırın. Havuç dilimlerini ekleyip, yeniden karıştırarak, kâseyi bir kenara bırakın.
Kabı fırından alıp, Çin usulü kestane toplarını, yanında sosuyla servis yapın (toplar, sosa batırılarak yenecektir).

© lezzetler.com tarif no:32494 • adı:Çin Usulü Kestane Topları • gönderen:gurme • indirme tarihi:25.04.2024 - 15:18