EKŞİ TATLI SOSLU BALIK (ÇİN)

4 kişilik
Balık:
500 g balık filetosu,
1 çorba kasığı limon suyu,
1 çorba kasığı soya sosu,
60 g nişasta,
50 g un,
tuz,
1 tatlı kaşığı kabartma tozu,
1 tatlı kaşığı sıvı yağ,
1 yumurta akı,
1 kilo kızartma yağı.
Sos ve sebze:
1-2 kırmızı çarliston biber,
1 küçük sap pırasa,
1-2 baş soğan,
1-2 acı kırmızı biber,
1-2 cm taze kök zencefil,
1 diş sarımsak,
1 tatlı kaşığı nişasta
200 ml portakal suyu,
2 çorba kaşığı sirke,
2 çorba kaşığı toz şeker,
1 çorba kaşığı soya sosu,
70 ml tavuk suyu

Balık: Balık filetolarını yıkayarak kurulayın, 1.5 cm büyüklüğünde küpler halinde kesin. Limon suyu, soya sosu ve bir miktar nişasta karıştırın. Karışımı balık parçalarına sürün. Balıkların üstünü örtün, soğuk bir yerde bekletin. Un, kalan nişasta, tuz, sıvı yağ ve 90 ml su ile hamur hazırlayın.
Sos ve sebze: Sebzeleri ayıklayarak yıkayın. Biberleri ve soğanları küp halinde kesin, biberleri ve pırasayı dilimleyin. Zencefili ve sarmısağı ince ince kıyın. Yumurta akını bir tutam tuz ile köpürtün ve hamura karıştırın. Kızartma yağını Wok tenceresinde kızdırın. Balık parçalarını teker teker kurulayın, hamura batırını ve yağda kızartın. Kızarmış balık parçalarını yağdan çıkartın, kağıt peçetelerin üstünde fazla yağlarını emdirin, sıcak tutun. Wok tenceresindeki yağı başka bir kaba dökün, 1 çorbu kaşığı bırakın. Sarmısağı ve zencefili kızartın, sırasıyla soğan, biber ve pırasa koyup kızartın. Sebzeleri tencerenin kenarında toplayın. Nişastayı karıştırın, sos malzemelerini ilave edin, hepsini bir taşım kaynatın, sebzeleri karıştırın ve balık ile servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:19138 • adı:Ekşi Tatlı Soslu Balık (Çin) • gönderen:YaseminT • indirme tarihi:28.04.2024 - 05:32