ERİŞTELİ BALIK ŞİŞ (TAYLAND)

www.vzug.com

Balık şiş
600 g levrek filetosu, şeritler halinde kesilmiş
2 çay kaşığı kırmızı tayland köri ezmesi
4 çorba kaşığı misket limonu suyu
1 çorba kaşığı balık sosu
2 yeşil soğan, küçük küçük doğranmış
¾ çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı Sambal Olek, acı biber sosu
12 tahta şişler
Pirinç erişte salatası:
125 g pirinç eriştesi
½ nostrano salatalık, çekirdekleri çıkartılmış, ince rendelenmiş
2 çorba kaşığı balık sosu
3 çorba kaşığı misket limonu suyu
1½ çorba kaşığı pirinç sirkesi
1 çay kaşığı toz şeker
1 çay kaşığı Sambal Olek, acı biber sosu
¼ demet kişniş, küçük küçük doğranmış
1 çorba kaşığı tuzsuz yer fıstığı, kavrulmuş, küçük küçük doğranmış
⅓ demet frenk maydanozu, doğranmış
Tuz
Karabiber

Balık şiş için balık, köri ezmesi, limon suyu ve balık sosunu püre edin.
Yeşil soğan ekleyin ve baharatlayın. Elinizle kompakt bir şekilde yoğurun.
Karışımı on iki porsiyona ayırın, her porsiyonu bir sosis gibi şekillendirin. Sosisleri boyuna şişe takın ve delikli pişirme kabına koyun. Pişirme kabını ısıtılmamış fırına koyun. Buharlayın.
Pirinç eriştesini ambalajındaki talimata göre hazırlayın.
Pirinç erişte salatasının tüm malzemelerini iyice karıştırın.
Balık şişleri pirinç erişte salatasının üzerinde hazırlayın ve servis edin.

Not: Pişirme suyunu toplamak için en alt rafın altına bir tepsi koyun.

© lezzetler.com tarif no:123046 • adı:Erişteli Balık Şiş (Tayland) • gönderen:Saadet • indirme tarihi:23.04.2024 - 15:23