FİLİPİN USULÜ ERİŞTE

350 g yumurtalı taze Çin eriştesi (ya da 250 g erişte)
2 tatlı kaşığı biber salçası
2 çorba kaşığı pirinç sirkesi
3 çorba kaşığı soya sosu
12 diş sarımsak (2'si çok ince, geri kalanları ince kıyılmış)
1 tatlı kaşığı limon kabuğu rendesi
175 g dana filetosu (bütün yağları temizlenip, 2,5 cm boyunda, 1 cm eninde şeritler halinde kesilmiş)
300 g tavuk göğüs eti (deri ve kemikleri alındıktan sonra, 2,5 cm boyunda, 1 cm eninde şeritler halinde kesilmiş)
2 dilim pastırma (ince şeritler halinde kesilmiş)
2 orta boy soğan (ince dilimlenmiş)
25 cl (1 su bardağı) tuzsuz tavuk suyu
8 kurutulmuş Çin mantarı (çok sıcak suda 20 dakika bekletildikten sonra, süzdürülüp, iyice sıkılmış; bekletildiği su bir kenarda saklanmış)
1 çorba kaşığı sirke (tercihen siyah Çin sirkesi)
1 tatlı kaşığı kekik
2 çorba kaşığı taze kişniş (ya da maydanoz, ince kıyılmış)
1 çorba kaşığı limon suyu (taze sıkılmış)
3 çorba kaşığı ayçiçek yağı
1 tatlı kaşığı zencefil kökü (ince doğranmış)
2 küçük kabak (her biri verevine, ince dilimlenmiş)
1 iri kırmızı dolmalık biber (sap ve çekirdekleri temizlendikten sonra, boylamasına ince şeritler halinde kesilip, her şerit verevine 2'ye kesilmiş)
200 g soya fasulyesi filizi (yıkanıp, süzdürülmüş)
4 taze soğan (ayıklanıp, doğranmış)

Bir salata kâsesinde biber salçası, pirinç sirkesi, soya sosunun 1 çorba kaşığı, çok ince kıyılmış sarımsaklar ve limon kabuğu rendesini karıştırın. Karıştırarak dana filetosu şeritleri ve tavuk şeritlerini ekleyip, kâsenin üstünü örterek, oda sıcaklığında 30 dakika bekletin.
Kalın dipli bir tavayı orta ateşe oturtup, ısıtın. Isınınca pastırma şeritlerini koyup, sık sık altüst ederek, yağlarının bir bölümünü bırakıncaya kadar (yaklaşık 3 dakika) pişirin, ince kıyılmış sarımsakları koyup, sık sık karıştırarak, altın sarısı bir renk alıncaya kadar (yaklaşık 4 dakika) pişirdikten sonra, soğanları ekleyin ve karışımı ara sıra karıştırarak, soğanlar altın sarısı bir renk alıncaya ve iyice yumuşayıncaya kadar (yaklaşık 20 dakika) pişirin.
Mantarları ince şeritler halinde doğrayıp, bir kenara bırakın, içinde bekledikleri suyu küçük bir tencereye koyup, tencereyi orta ateşe oturtarak, suyu 4 çorba kaşığı kalıncaya kadar çektirin. Tavuk suyunu da bir tencereye koyup, tencereyi orta ateşe oturtarak, tavuk suyunu 4 çorba kaşığı kalıncaya kadar çektirin. Her iki tencereyi de ateşten alıp, bir kenara bırakın.
Bir tencereye 4 litre (17 su bardağı) su koyup, tencereyi harlı ateşe oturtarak, suyu birtaşım kaynatın. Kaynayınca Çin eriştelerini (ya da erişteleri) koyup, yumuşayıncaya (ama diriliklerini bütünüyle yitirmemelidirler) kadar haşlayın (3 dakika geçince birini alıp, pişip pişmediğini kontrol edin). Tencereyi ateşten alıp, erişteleri bir süzgeçte süzerek, yeniden tencereye aktarın ve sıcak kalmalarını sağlayın.
Büyük bir tencerede mantar şeritleri, çektirdiğiniz 4 çorba kaşığı mantar suyu, çektirdiğiniz 4 çorba kaşığı tavuk suyu, sirke, kekik, kişniş (ya da maydanoz), kalan soya sosu ve limon suyunu karıştırın. Tavayı ateşten alıp, içindeki soğan pastırma karışımını tencereye ekleyerek, karıştırdıktan sonra, tencereyi çok kısık ateşe oturtun.
Ayçiçek yağının 1 çorba kaşığını kalın dipli bir tavaya koyup, tavayı orta ateşe oturtarak, yağı ısıtın. Isınınca zencefil kökü parçaları ve kabak dilimlerini koyup, sürekli karıştırarak 1 dakika pişirin. Kırmızı dolmalık biber parçalarını ve soya fasulyesi filizlerini ekleyip, karışımı sürekli karıştırarak 1 dakika daha pişirin. Kısık ateş üstündeki tencereyi ateşten alıp, içindeki pastırma, soğan, baharat, mantar karışımını, soya fasulyesi filizli karışıma katın. Sonra tavayı ateşten alıp, sıcak erişteleri ekleyerek, iyice karıştırın ve karışımı ısıtılmış bir servis tabağına aktarın.
Tavayı kâğıt mutfak havlusuyla temizleyip, kalan ayçiçek yağını koyduktan sonra, orta ateşe oturtarak, yağı kızdırın. Yağ kızınca, kâsedeki dana eti, tavuk eti karışımını tavaya aktarıp, sürekli karıştırarak 1,5 dakika pişirin. Taze soğanları ekleyip, sürekli karıştırarak 30 saniye daha pişirin. Tavayı ateşten alıp, içindeki karışımı eriştelerin üstüne boşaltarak, bekletmeden servis yapın.

Not: Filipin usulü erişte, istenirse, servisten 2 saat önce hazırlanıp, bir soğuk büfede servis yapılabilir. Ayrıca istenirse limon dilimleri, 2'ye kesilmiş kiraz domatesler ve taze kekik yapraklarıyla süslenerek servis yapılabilir.

© lezzetler.com tarif no:32719 • adı:Filipin Usulü Erişte • gönderen:beyazgölge • indirme tarihi:04.05.2024 - 11:56