KAENG KHİAO WAN NAUE

www.asyagurme.com

300 Gram Dana Eti, İnce dilimlenmiş
2-3 Adet Patlıcan, Küp kesilmiş
1 Çay Bardağı Bezelye
2.5 Yemek Kaşığı Yeşil Köri Ezmesi
1 Kutu Hindistan Cevizi Sütü
1 Yemek Kaşığı Esmer Şeker
2 Yemek Kaşığı Balık Sosu
4 Adet Kurutulmuş Kaffir Lime Yaprağı
1.5 Yemek Kaşığı Ayçiçek Yağı
½ Su Bardağı Taze Fesleğen
Üzeri için:
2 Adet Yeşil Acı Biber, İnce dilimlenmiş

1/2 yemek kaşığı ayçiçek yağını wok tavada ısıtın. Küp kesilmiş patlıcanları ilave edin ve yüksek ateşte yaklaşık 3-4 dakika soteleyip, bir tabağa alın.
Bir tencerede bir miktar su kaynatın. Kaynayan suya ince dilimlenmiş dana etlerini ilave edin. Su tekrar kaynamaya başlayınca etleri tencereden çıkarın ve suyunu iyice süzüp, bir kenarda bekletin.
Taze fesleğen yapraklarını ayıklayın ve diri kalmaları için soğuk suda bekletin.
1 yemek kaşığı ayçiçek yağını wok tavada ısıtın. Yeşil köri ezmesini ilave edin ve aroması çıkana dek yaklaşık 1-2 dakika orta dereceli ateşte soteleyin. Ardından hindistan cevizi sütünün yarısını wok tavaya ilave edin ve sürekli karıştırarak yaklaşık 5-6 dakika kısık ateşte pişirin. Etleri, kurutulmuş lime yapraklarını, balık sosunu ve şekeri de ilave edip, 2-3 dakika daha kendi halinde pişmeye bırakın.
Kalan hindistan cevizi sütünü wok tavaya ilave edin ve kaynamaya bırakın. Kaynadıktan sonra patlıcanları ve bezelyeleri de ilave edip, yaklaşık 10-12 dakika daha kısık ateşte pişmeye bırakın. Son olarak suda beklettiğiniz taze fesleğen yapraklarını ilave edin ve bir kez karıştırıp, yemeği ocaktan alın. Üzerine ince dilimlenmiş yeşil biberleri serpiştirip, yanında sade pilav ile servis edin.

© lezzetler.com tarif no:124758 • adı:Kaeng Khiao Wan Naue • gönderen:tanrıkulu • indirme tarihi:25.04.2024 - 16:42