KIRMIZI KÖRİ SOSLU BALIKLI NOODLE

www.asyagurme.com

120 Gram Pirinç Noodle (Pad-Thai Noodle)
2 Su Bardağı Hindistan Cevizi Sütü, (Konserve 400 ml)
1-2 Yemek Kaşığı Kırmızı Köri Ezmesi
1 Yemek Kaşığı Esmer Şeker
250 Gram Beyaz etli balık, ayıklanmış
½ Su Bardağı Fransız Fasulyesi veya Taze Fasulye, Dilimlenmiş
½ Su Bardağı Yeşil Soğan, 2 parmak kalınlığında kesilmiş
1 Adet Kırmızı Biber, Küp kesilmiş
1 Adet Yeşil Biber, Küp kesilmiş
1 Çay Bardağı Taze Fesleğen, İnce kıyılmış
2 Yemek Kaşığı Balık Sosu
Servis için:
2 Adet Kırmızı Acı Biber, Küp kesilmiş (isteğe bağlı)

Bir tencerede bir miktar su kaynatın. Su kaynadıktan sonra tencereyi ocaktan alın. Pirinç noodlelarını suya atın ve birbirinden ayırmak için bir çatal yardımıyla hafifçe karıştırın. Noodleları 5 dakika boyunca suda bekletin. Ardından suyunu iyice süzün ve bir kenarda bekletin.
Hindistan cevizi sütünü wok tavada orta dereceli ateşte kenarlarından baloncuklar çıkmaya başlayana dek ısıtın. Köri ezmesini ve şekeri ilave edip, iyice karıştırın ve kaynamaya bırakın. Kaynadıktan sonra kısık ateşte 5 dakika pişirin.
Balıkları, yeşil soğan dilimlerini, fasulyeleri, kırmızı ve yeşil biberleri ilave edip, karıştırın. Orta dereceli ateşte 3-5 dakika daha tüm malzemeleri pişirin. Ardından balık sosunu, taze fesleğenleri ve noodleları ilave edin. Noodlelar iyice ısınıp, biraz suyunu çekene dek yaklaşık 3-5 dakika pişirmeyi sürdürün. Küp kesilmiş kırmızı acı biberle süsleyerek servis edin.