KIYMALI SUFLE (ÇİN)

4 kişilik malzeme
1 paket derin dondurulmuş karışık sebze (çin sebzeleri),
200 g pirinç,
tuz,
400 g sığır kıyması,
1 çorba kaşığı sıvı yağ,
2 çorba kaşığı susam yağı,
karabiber,
1 tatlı kaşığı limon suyu,
2 çorba kaşığı soya sosu,
3 yumurta,
150 g ekşi krema,
2 çorba kaşığı taze krema,
2 çorba kaşığı bayır turpu,
kalıp için yağ,
1-2 taze soğan,
50 g soya filizi,
tatlı ekşi acılı biber sosu

1. Sebzeleri çözülmeye bırakın. Pirinci tuzlu suda haşlayın. Kıymayı sıvı yağ içinde kavurun, sebzeleri katın. Tuz, karabiber, limon suyu ve soya sosu ilave edin.
2. Fırını 200 derecede ısıtın. Yumurta sarılarını ekşi ve taze krema ile çırpın, bayır turpu, limon suyu ve tuz katın. Yumurta aklarını sert köpük haline gelene dek çırpın ve sarılara yedirin.
3. 2 düz oval fırın kabını yağlayın. Yumurtalı karışımın üçte ikisini kıymaya yedirin. Yumurtalı karışımı kaplara doldurun, kalanını üstüne dökün. Kapları fırına koyun, 10-20 dakika pişirin.
4. Soğanları halka şeklinde doğrayın, filizlerle karıştırın ve pişmiş yemeğin üstüne serpiştirin. Acılı ekşi tatlı sos ile servis yapın.

Öneri: Kızartırken ve pişirirken tadı yavanlaştığı için kıymaya bol tuz ve baharat koymanızı tavsiye ediyoruz.

© lezzetler.com tarif no:19983 • adı:Kıymalı Sufle (Çin) • gönderen:bıdık45 • indirme tarihi:01.05.2024 - 21:00