KUŞKONMAZLI SEBZE SOTE

www.asyagurme.com

½ Çay Bardağı Tavuk Suyu veya Su
1 Çay Kaşığı Esmer Şeker
1 Tutam Karabiber
1 Tatlı Kaşığı Mısır Nişastası
2 Tatlı Kaşığı Su
1 Yemek Kaşığı Ayçiçek Yağı
1.5 Tatlı Kaşığı Taze Zencefil, İnce kıyılmış
1 Tatlı Kaşığı Sarımsak , İnce kıyılmış
250 Gram Kuşkonmaz, Soyulmuş, parçalara kesilmiş
½ Çay Bardağı Su
1 Su Bardağı Mantar, İnce dilimlenmiş
3-4 Adet Bebek Mısır, Verev kesilmiş
1 Adet Kırmızı Biber, İnce şeritlere kesilmiş
1 Çay Kaşığı Susam Yağı

Küçük bir kasede tavuk suyu veya suyu, toz şekeri ve karabiberi çırparak karıştırın. Bir diğer kasede ise mısır nişastaşını 2 tatlı kaşığı su ile sulandırın.
Ayçiçek yağını wok tavada ısıtın. İnce kıyılmış taze zencefil ve sarımsakları ilave edip, aroması çıkana dek yaklaşık 30 saniye soteleyin.
Kuşkonmazları wok tavaya ilave edin ve yüksek ateşte 1 dakika kadar soteleyin. Ardından 1/2 çay bardağı suyu ilave edin ve kapağını kapatıp, yaklaşık 1-2 dakika kendi buharında pişmeye bırakın.
Kuşkonmazlar tavadaki tüm suyu çekince ince dilimlenmiş mantarları, verev kesilmiş bebek mısırları, şeritler halinde kesilmiş kırmızı biberleri ve mirini wok tavaya ilave edip, yaklaşık 1 dakika soteleyin.
Son olarak hazırladığınız sos karışımını ve sulandırılmış mısır nişastasını wok tavaya dökün. Sos koyulaşana dek yaklaşık 2-3 dakika tüm malzemeleri karıştırmayı sürdürün. Susam yağını da ilave edip, bir kez karıştırın ve ocağın altını kapatın. Buharda pişmiş sade pilav üzerinde servis edin.

© lezzetler.com tarif no:124251 • adı:Kuşkonmazlı Sebze Sote • gönderen:kürşat • indirme tarihi:27.04.2025 - 03:09