TAVUKLU PİRİNÇ ERİŞTESİ (ÇİN)

350 g pirinç eriştesi (ya da ince spagetti)
350 g tavuk göğsü
1 tatlı kaşığı taze zencefil (çok ince kıyılmış; isteğe bağlı)
1/2 tatlı kaşığı sarımsak (çok ince kıyılmış)
1/2 tatlı kaşığı tuz
2 çorba kaşığı ayçiçek yağı
12,5 cl. (1/2 su bardağı) hindistancevizi sütü
35 cl. (1 1/2 su bardağı) tuzsuz tavuk suyu
6 çorba kaşığı limon suyu (taze sıkılmış)
2 tatlı kaşığı soya sosu (ya da soyu)
2 tatlı kaşığı tatlı biber salçası
2 tatlı kaşığı kişniş
1 iri soğan (2'ye kesilip, ince dilimlenmiş)
1 çarliston biber (sap ve çekirdekleri temizlendikten sonra, ince doğranmış)
1 1/2 tatlı kaşığı limon kabuğu rendesi
1 limon (dilimlenmiş; isteğe bağlı)
1 demet suteresi (isteğe bağlı)

Pirinç eriştelerini bir tencereye koyup, üstlerini örtecek kadar sıcak su boşaltarak, bir kenarda 15 dakika bekletin (ince spagetti kullanıyorsanız, 3 litre [13 su bardağı] su içinde 7 - 8 dakika haşlayın). Bu arada, tavuklar, zencefil (isteğe bağlı), sarımsak ve tuzu, bir kâsede iyice karıştırıp, bir kenara bırakın.
Ayçiçek yağının 1 çorba kaşığını kalın dipli bir tavaya koyup, tavayı harlı ateşe oturtarak, yağı kızdırın. Yağ kızınca kâsedeki tavuklu karışımı tavaya boşaltıp (biraz geride durarak, üstünüze yağ sıçramamasına dikkat edin), sık sık karıştırarak, tavukları hafifçe (yaklaşık 3 dakika) pişirin. Tavayı ateşten alıp, tavukları delikli kaşıkla bir tabağa aktarın. Tavanın dibinde kalan yağlı karışımı bir kâseye boşaltıp, tavayı mutfak havlusuyla iyice temizleyin.
Hindistancevizi sütü, tavuk suyu, limon suyu, soya sosu ve biber salçasını bir tencerede karıştırıp, tencereyi orta ateşe oturtarak, karışımı bir taşım kaynatın. Kaynayınca tencereyi ateşten alıp, bir kenara bırakın. Kalan ayçiçek yağını temizlediğiniz tavaya koyup, tavayı harlı ateşe oturtarak, yağı kızdırın. Yağ kızınca kişniş ve soğanları koyup, sık sık karıştırarak, soğanları yumuşayıncaya kadar (yaklaşık 4 dakika) pişirin. Biber halkalarını ekleyip, sürekli karıştırarak, 1 dakika pişirin.
Pirinç eriştelerini (ya da spagettileri) süzgeçte süzüp, bir tavaya koyarak, karıştırın. Tenceredeki hindistancevizi sütlü karışımı ve ayırdığınız tavukların pişme suyunu ekleyip, ateşi biraz kısarak, karışımı orta ateşte aşağı yukarı bütün suyunu çekinceye kadar pişirin. Limon kabuğu rendesini ekleyip, karıştırdıktan sonra, tabaktaki tavuk etlerini ekleyip, yeniden iyice karıştırın. Tavayı ateşten alıp, tavuklu pirinç eriştelerini 6 çukur tabağa bölüştürdükten sonra, limon dilimleri (isteğe bağlı) ve suteresi yapraklarıyla (isteğe bağlı) süsleyerek, servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:32734 • adı:Tavuklu Pirinç Eriştesi (Çin) • gönderen:vuslat • indirme tarihi:05.05.2024 - 14:22