TAYLAND BÖREKLERİ

350 g yağsız dana filetosu (buzdolabında en az 7 saat dinlendirilmiş)
350 g kemiksiz tavuk göğsü (derisi alınmış)
1 çin lahanası (yıkanıp, suyu süzdürüldükten sonra ince kıyılmış)
1 büyük yeşil salata (yaprakları ayrılıp yıkanmış ve suyu süzdürülmüş)
1/2 salatalık (kabuğu kanallı bıçakla soyulup, ince halkalar halinde doğranmış)
1 demet taze kişnişin yaprakları
1 demet taze nane
1 demet taze fesleğen (tercihen iri yapraklı İtalyan fesleğeni; ya da 1 tatlı kaşığı yerli fesleğen)
48 pirinç yufkası (her biri yaklaşık 75 cm çapında)
1 çorba kaşığı yerfıstığı yağı (ya da ayçiçek yağı)
bir tutam taze çekilmiş karabiber
Baharatlı marinat:
30 g demirhindi püresi (1 çorba kaşığı suda eritilmiş)
1 tatlı kaşığı sambal oelek
1 çorba kaşığı soya sosu (ya da ketjap manis)
1 tatlı kaşığı ançüez püresi (ya da 2 tatlı kaşığı nam pla)
3 diş sarımsak (dövülmüş)
bir tutam zencefil
Limonlu glazür:
4 çorba kaşığı taze sıkılmış limon suyu
2 çorba kaşığı soya sosu (ya da ketjap manis)
1 tatlı kaşığı pekmez
Ezme sosu:
1/2 su bardağı taze sıkılmış limon suyu
4 çorba kaşığı soya sosu (ya da ketjap manis)
2 tatlı kaşığı sambal oelek
bir tutam zencefil

Mârinadı hazırlamak îçin demirhindi püresini tel süzgeçten geçirerek bir kaba aktarın. Sambal oelek, soya sosu (ya da ketjap manis), ançüez püresi (ya da nam pla), sarımsak ve zencefili katıp, iyice karıştırın. Mârinadı eşit olarak iki yayvan kaba boşaltın. Dana filetosunu çok ince dilimleyip, sonra her dilimi yaklaşık 1 cm eninde şeritler halinde doğrayın. Tavuk göğsünü de aynı biçimde doğrayıp, dana filetosu ve tavuk göğsü parçalarını ayrı ayrı 2 marinat kabına katın. Kapları serin bir yerde 3 saat dinlenmeye bırakın. Servis saatinden hemen önce limonlu glazürün malzemesini, 2 çorba kaşığı su ekleyerek küçük bir tencerede 3 çorba kaşığı kalıncaya kadar (3 -4 dakika) kaynatıp, tencereyi ateşten alın.
Ezme sosunu da, bütün malzemeyi 4 çorba kaşığı su ekleyip karıştırarak hazırladıktan sonra, küçük servis kâselerine boşaltın.
Çin lahanası, yeşil salata yaprakları ve dilimlenmiş salatalıkları bir servis tabağına yerleştirip, bir başka tabağa da taze kişniş, nane ve fesleğeni koyun.
Pirinç yufkalarını ve içine batırılacakları ılık su dolu servis kâselerini bir tepsiye dizin.
Büyük bir tavada sıvıyağı iyice kızdırıp, dana filetosu parçalarını koyun ve bir spatulayla sık sık karıştırarak harlı ateşte 20 saniye kadar pişirin.Tavayı ateşten alıp.et-leri delikli kepçeyle süzdürerek bir kaba çıkarın ve bir kenarda sıcaktutun. Aynı tavaya tavuketlerini koyup, harlı ateşte 45 saniye kadar pişirerek, tavayı ateşten alın. Dana ve tavuk etlerini ayrı servis tabaklarına koyup, üstlerine fırçayla glazürden sürün. Taze sebzeler, otlar, pirinç yufkaları, ılık su dolu kâseler ve sos kâseleriyle birlikte servisyapın. Her konuk pirinç yufkalarını ılık suya batırıp ıslattıktan sonra, et ve sebzelerle paket haline getirecek ve isteğe göre sosa ya da bibere batırarak yiyecektir.

© lezzetler.com tarif no:28046 • adı:Tayland Börekleri • gönderen:ASIK • indirme tarihi:19.08.2025 - 07:17