TULUMPEYNİRLİ SIĞIR ŞİŞ (İTALYA)

3 çorba kaşığı soya sosu (ya da soyu)
3 çorba kaşığı limon suyu (taze sıkılmış)
1 diş sarımsak (ince kıyılmış)
1 cm boyunda taze zencefil kökü (soyulup ince kıyılmış)
1/2 tatlı kaşığı tozşeker (tercihen rafine edilmemiş)
1/2 tatlı kaşığı pul kırmızıbiber
250 g sığır filetosu (yağları temizlenip, 1 cm'lik küpler halinde kesilmiş)
250 g teneke tulumpeyniri (1 cm'lik]küpler halinde kesilmiş)
taze kişniş yaprakları (süsleme için)
Yerfıstığı sosu
60 g iç yerfıstığı
2 çorba kaşığı yerfıstığı yağı (ya da ayçiçek yağı)
1 soğan (çok ince doğranmış)
1 diş sarımsak (dövülmüş)
1/2 tatlı kaşığı kırmızıbiber
1/2 tatlı kaşığı kişniş
1 tatlı kaşığı tozşeker (tercihen rafine edilmemiş)
2 tatlı kaşığı limon suyu (taze sıkılmış)
2 tatlı kaşığı soya sosu (ya da soyu)
1 tatlı kaşığı mısır nişastası

Orta büyüklükteki bir tencereye, soya sosu (ya da soyu), limon suyu, sarımsak, zencefil, tozşeker ve pul kırmızıbiberi koyup, şeker iyice eriyinceye kadar karıştırın. Et ve tulumpeyniri küplerini ekleyip, her yanları karışıma iyice bulanıncaya kadar karıştırın. Tencerenin üstünü plastik filmle örtüp, buzdolabında en az 4 saat bekletin (ara sıra üstünü açıp karıştırın).
Önce fırınınızı 180'°C'a ısıtın.
Bir fırın tepsisine yerfıstıklarını serpiştirip, tepsiyi fırına vererek, 10 dakika kadar kavurun. Tepsiyi fırından alıp, yerfıstıklarını iki kat edilmiş bir bezin arasına yerleştirin ve ellerinizle üstten ovalayarak kahverenkli kabuklarının çıkmasını sağlayın. Sonra fıstıkları blendıra koyup, iyice karıştırın.
Yağsız bir tavaya yerfıstığı yağını (ya da çiçekyağını) koyup, tavayı orta ateşe oturtarak yağı ısıtın. Isınınca soğanlar, sarımsak, blendırdaki yerfıstığı, kırmızıbiber ve kişnişi koyup, sürekli karıştırarak 2 dakika kadar kızartın. Tozşeker, limon suyu, soya sosunu (ya da soyu) ve 1/4 litre (yaklaşık 1 su bardağı) su ekleyip, karıştırarak bir taşım kaynatın.Kaynayınca ateşi kısıp, karışımı sürekli karıştırarak (yapışmaması için) krema kıvamı alıncaya kadar (yaklaşık 10 dakika) pişirin. Mısır nişastasını küçük bir kâseye koyup, 1 çorba kaşığı su ekleyerek hamur haline gelinceye kadar karıştırdıktan sonra, tavadaki sosa ekleyip, karıştırın ve tavayı ateşten alıp, sosu bir kâseye aktararak bir kenarda soğumaya bırakın.
Şişlerin ızgara vaktinden yaklaşık 30 dakika önce 12 tahta şişi soğuk suya batırırı (böylece ızgara ederken yanmamalarını sağlarsınız).
Önce fırınınızın ızgarasını yakın. Buzdolabındaki tencereyi alın. Tahta şişleri sudan çıkarıp, bir bezle kuruladıktan sonra tenceredeki kuşbaşı et ve peynir parçalarını, bir et, bir peynir sırasıyla şişlere geçirin. Şişleri fırın ızgarasının 10 cm kadar altına yerleştirip, arada çevirerek, etlerin her yanları kızarıncaya kadar (5-6 dakika) ızgara edin. Şişleri fırından alıp, düz birtabağa yerleştirin. Üstlerini
kişniş yapraklarıyla süsleyip, yanında yerfıstığı sosuyla servis yapın.

Not: Buzdolabındakitencereyiçıkardıktan sonra, et ve peynir parçalarını kâğıt havlu arasında kurularsanız. yapışmış pul kırmızıbiberleri temizler, böylece şişlerin çok acı olmasını önlemiş olursunuz.

© lezzetler.com tarif no:29662 • adı:Tulumpeynirli Sığır Şiş (İtalya) • gönderen:bal böceği • indirme tarihi:05.05.2024 - 14:06