KİRAZ'IN MUTFAĞI

Japchae - Kore Usulü Cam Şehriye

Süre: 45 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 25 dakika
>> **Pişirme Süresi:** 20 dakika
>> **Kaç Kişilik:** 4 kişilik

Malzemeler:

- 200 g Kore tatlı patates nişastalı cam şehriyesi
- 200 g dana bonfile veya kontrfile, ince şerit kesilmiş
- 1 havuç, ince jülyen
- 1 küçük soğan, ince dilimlenmiş
- 150 g ıspanak
- 100 g shiitake veya kültür mantarı
- 2 yemek kaşığı soya sosu
- 1 yemek kaşığı susam yağı
- 1 tatlı kaşığı toz şeker
- 2 diş sarımsak, 1 yemek kaşığı kavrulmuş susam
- 1 yemek kaşığı sıvı yağ ve karabiber

Alerjen Uyarısı:

⚠ **İçerir:** Soya ve susam. Soya sosu buğday/gluten içerebilir; etiketi kontrol edin.

Ön Hazırlık:

Et ve sebzeleri benzer incelikte kesin ki kısa sürede eşit pişsin. Soya sosu, susam yağı, şeker ve ezilmiş sarımsağı kasede karıştırın. Cam şehriyenin paketinde ıslatma talimatı varsa önce onu uygulayın.

Yapılışı:

1. Sebzeleri ayrı ayrı pişirin:

- Ispanağı kaynar suda 30 saniye soldurup soğuk sudan geçirin, suyunu iyice sıkın.
- Geniş tavada az yağla önce havucu, sonra soğan ve mantarı kısa kısa soteleyin. Sebzeleri renklerini koruyacak kadar diri bırakıp tabağa alın.

2. Eti soteleyin:

Kiraz'ın Mutfağı

- Aynı tavayı yüksekçe ateşte ısıtın. Eti tek kat serip renk alıncaya kadar çabuk soteleyin. Tavaya çok et koyarsanız suyunu bırakır; gerekirse iki partide pişirin.

3. Şehriyeyi hazırlayın:

- Şehriyeyi paket önerisine göre haşlayıp süzün. Fazla uzunsa mutfak makasıyla birkaç yerinden kısaltın.
- Şehriyeyi tavaya alın, sosu dökün ve 1-2 dakika çevirerek parlaklaşmasını sağlayın.

4. Hepsini birleştirin:

- Sebzeleri, eti ve ıspanağı tavaya geri koyup alt üst edin. Karabiberi ve kavrulmuş susamı ekleyin; susam yağını ocak kapandıktan sonra gezdirin.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Şehriye yumuşak ama lastik gibi yapışkan olmamalı; sebzeler hafif diri kalmalıdır. Tuzunu son aşamada kontrol edin, çünkü soya sosu yemeği zaten tuzlandırır.

Saklama:

Japchaeyi kapalı kapta buzdolabında 2 gün tutun. Soğuyunca şehriye sertleşebilir; tavada bir yemek kaşığı suyla kısa süre ısıtıp açın.

>> **İpucu:** Sebzeleri tek seferde tavaya doldurmayın. Ayrı ve kısa pişirmek renklerini korur, Japchaenin malzemelerini birbirinden ayırt edilir bırakır.

Kiraz'ın Mutfağı