Khao Soi - Kuzey Tayland Mutfağı

Süre: 1 Saat dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 25 dakika
>> **Pişirme Süresi:** 35 dakika
>> **Kaç Kişilik:** 4 kişilik

Malzemeler:

- 500 g kemiksiz tavuk but, iri lokmalık
- 400 ml hindistan cevizi sütü
- 2 su bardağı tavuk suyu
- 250 g yumurtalı erişte
- 2 yemek kaşığı kırmızı köri ezmesi
- 1 tatlı kaşığı zerdeçal ve 1 çay kaşığı köri tozu
- 1 tatlı kaşığı rendelenmiş zencefil
- 1 yemek kaşığı balık sosu
- 1 tatlı kaşığı esmer şeker
- 1 lime, 2 arpacık soğan
- Üzeri için: kızartılmış erişte, turşulanmış hardal yaprağı ve kişniş

Alerjen Uyarısı:

⚠ **İçerir:** Buğday/gluten, yumurta ve balık. Köri ezmesinin içeriğinde soya veya kabuklu deniz ürünü bulunabilir; etiketi kontrol edin.

Kiraz'ın Mutfağı

Ön Hazırlık:

Erişteyi iki parçaya ayırın: büyük kısmı haşlanıp servis edilecek, küçük kısmı kızartılıp gevrek üstlük olacak. Tavukları kurulayın. Hardal yaprağı ve arpacık soğanı servis için ince doğrayın; limeı dilimleyin.

Yapılışı:

1. Köri tabanını açın:

- Tencereye hindistan cevizi sütünün üstünde biriken yoğun kısmı alın. Orta ateşte yağ damlacıkları görünene kadar ısıtın; köri ezmesi, zerdeçal ve köri tozunu ekleyip 1-2 dakika karıştırın.

2. Tavuğu pişirin:

- Tavuk ve zencefili ekleyip köri tabanına bulayın. Tavuk suyu, kalan hindistan cevizi sütü, balık sosu ve şekeri ilave edin.
- Kısık ateşte 20-25 dakika, tavuk tamamen pişip yumuşayana kadar kaynatın. Sos taşır gibi fokurdamamalı; hindistan cevizi sütü ayrışabilir.

3. Erişteleri hazırlayın:

- Haşlanacak erişteyi paket talimatına göre pişirip süzün. Kızartılacak küçük kısmı az yağda gevrekleşene kadar kızartıp kâğıt havluya alın.

4. Kaseleri kurun:

- Haşlanmış erişteyi kaselere paylaştırın. Üzerine sıcak tavuklu köri suyunu ve tavukları ekleyin.
- Gevrek erişte, arpacık soğan, hardal yaprağı, kişniş ve lime dilimiyle tamamlayın. Limeı yemeden hemen önce sıkın.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Çorba kıvamlı, erişteyi kaplayacak kadar yoğun ama kaşıkla içilebilir olmalıdır. Fazla koyuysa sıcak tavuk suyu, acı veya tuzluysa bir miktar hindistan cevizi sütüyle dengeleyin.

Saklama:

Erişte ve köri suyunu ayrı saklayın. Tavuklu suyu buzdolabında 2 gün tutup yeniden ısıtabilirsiniz; gevrek erişteyi kapalı, kuru yerde muhafaza edin. Birleştirilen erişte bekledikçe suyu çeker.

>> **İpucu:** Khao Soi servis edilirken haşlanmış ve kızarmış erişte aynı kasede buluşur; gevrek kısmı tencerede bekletmeyin.

Kiraz'ın Mutfağı