



KIRAZ'IN
MUTFAĞI



Kore Usulü Sebzeli Piring Kasesi



Süre: 50 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 25 dakika

>> **Piştirme Süresi:** 25 dakika

>> **Kaç Kişilik:** 4 kişilik

Malzemeler:

- 2 su bardağı pişmiş pirinç
- 1 havuç
- 1 küçük kabak
- 200 g ıspanak
- 200 g mantar
- 4 yumurta
- 2 yemek kaşığı soya sosu
- 1 yemek kaşığı susam yağı
- 1 yemek kaşığı susam

Alerjen Uyarısı:

△ **İçerir:** Yumurta, soya ve susam.

Ön Hazırlık:

2 su bardağı pişmiş pirinç, 1 havuç ve 1 küçük kabak malzemelerini ölçün. Sebze ve meyveleri bol suyla yıkayıp tamamen kurutun. Pişen ve çiğ tüketilen bileşenler için ayrı kaplar kullanın; fırın gereken tariflerde fırını önceden ısıtın. Bütün malzemeleri başlamadan önce tezgâha almak piştirme süresinin ve kıvamın kontrolünü kolaylaştırır. Doğranan parçaları benzer büyüklükte tutun; böylece biri dağılırken diğeri sert kalmaz. Sütü, yumurtalı, etli veya tavuklu malzemeleri kullanacağınız ana kadar buzdolabında bekletin. Servis saatini hesaba katarak sıcak ve soğuk bileşenlerin hazırlık sırasını önceden belirleyin.

Servis Önerisi:

Kâseyi sıcak taban ve taze üst malzemelerle, servis sırasında karıştırılacak biçimde sunun. Porsiyonları hazırladıktan sonra uzun süre açıkta bekletmeyin; eşlikçileri ana tarifi tadını bastırmayacak ölçüde ve mevsime uygun seçin.

Yapılışı:



1. Malzemeleri hazırlayın:

- 2 su bardağı pişmiş pirinç, 1 havuç ve 1 küçük kabak malzemelerini ölçüp sebzeleri yıkayarak kurutun.
- Sıcak ve soğuk bileşenleri ayrı kaplarda tutun.

2. Pişen bileşenleri hazırlayın:

- Tavayı orta ateşte ısıtıp pişecek malzemeleri üst üste yığmadan hazırlayın.
- Yumurta, et veya tahıl kullanılıyorsa merkezine kadar güvenli ve uygun kıvamda pişirin.

3. Sosu ve taze malzemeleri tamamlayın:

- Sos bileşenlerini ayrı kasede karıştırıp tuz ve ekşilik dengesini ayarlayın.
- Taze sebzeleri servis anına kadar soğuk ve kuru tutun.

4. Porsiyonları kurun:

- Taban malzemesini kaselere veya ekmeğe paylaştırıp diğer bileşenleri dengeli biçimde ekleyin.
- Sosu en son gezdirip sıcak ve soğuk dokular birbirini kaybetmeden servis edin.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Sıcak bileşenler tam pişmiş fakat kuru olmamalı, taze sebzeler diri kalmalıdır. Porsiyon servis edildiğinde sos tabanda göllenmemeli ve katmanlar kolayca karışmalıdır. Yumurtalı karışımlarda akışkan çığ bölüm kalmadığını, tahıllı tabanlarda ise sert merkez bulunmadığını servis öncesinde kontrol edin.

Saklama:

Yemeği oda sıcaklığında iki saatten fazla bekletmeden siğ bir kaba aktararak soğutun. Buzdolabında iki güne kadar saklayın ve yalnız tüketilecek porsiyonu bir kez, içi tamamen ısınacak şekilde yeniden ısıtın.

>> **İpucu:** Sebzeleri ayrı ayrı kısa süre sotelemek renklerini ve kendilerine özgü dokularını korur.