

Char Siu

Toplam 315 dk

Hazırlama 140 dk · Pişirme 35 dk

4 kişilik

Orta

~420 kcal

Açılış 18/10

Kanton mutfağının parlak fırın domuz eti, soya, bal ve beş baharatla tatlı-tuzlu kızartmasıdır.

Malzemeler

- 700 gr Domuz bonfile
- 2 diş Sarımsak

Marine için

- 4 yemek kaşığı Soya sosu
- 3 yemek kaşığı Bal
- 1 yemek kaşığı Susam yağı
- 1 çay kaşığı Beş baharat

Yapılışı

- Eti uzun şeritler halinde kesip fazla yağı siliniz.
- Soya sosu, bal, susam yağı, sarımsak ve beş baharatla marinadını hazırlayın.
- Eti marinada 4 saat buzdolabında bekletin, yüzeyi ve içi eşit tat alsın.
- Eti 200°C fırında 25 dakika pişirin.
- Kalan sosu sürüp 10 dakika daha fırınlayın.
- Eti 8 dakika dinlendirip ince dilimleyin.

PÜF NOKTASI

Eti pişerken iki kez soslayın yüzeyi parlak ve yapışkan olur. Vaktiniz varsa eti 4 saat dinlendirin; daha kısa bekleme yalnızca yüzey tadı bırakır.

SERVIS ÖNERİSİ

Pirinç ve buharda sebzeyle servis edin.

Alerjenler

Soya

Susam