

Sichuan Dan Dan Noodle

Toplam 27 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 12 dk

4 kişilik

Orta

~560 kcal

Açılış 17/10

Sichuan'ın Chengdu sokaklarında doğan dan dan noodle, susam ezmesi, Chinkiang sirkesi, sarımsak ve chili oil'in dengeli emülsiyonuyla buğday eriştesini kaplayan klasik bir ma-la (uyuşturucu-baharatlı) kasesidir.

Malzemeler

- 400 gr Buğday eriştesi
- 300 gr Dana kıyma
- 3 yemek kaşığı Soya sosu
- 2 yemek kaşığı Susam ezmesi
- 3 yemek kaşığı Acı yağ
- 0.3 su bardağı Yer fıstığı
- 3 dal Taze soğan
- 3 diş Sarımsak
- 1 yemek kaşığı Chinkiang siyah sirkesi
- 0.5 çay kaşığı Sichuan biberi (çekilmiş)
- 1 çay kaşığı Toz şeker
- 2 yemek kaşığı Ya cai veya zha cai (opsiyonel)
- 1 çay kaşığı Tuz

Yapılış

1. Erişteyi tuzlu kaynar suda paketdeki süreye göre haşlayın (4-5 dakika), süzmeden önce 1 kepçe haşlama suyunu ayırın.
2. Tavada 1 yemek kaşığı tereyağ 1 sığır kıyması ile birlikte 5 dakika tane tane kavurun, az soya gezdirip ateşten alın.
3. Servis kasesinin dibine ezilmiş sarımsak, susam ezmesi, soya sosu, Chinkiang sirkesi, çekilmiş Sichuan biberi, şeker ve chili oil koyup 2 yemek kaşığı erişte suyuyla pürüzsüz emülsiyona getirin.
4. Süzdüğünüz erişteyi sosun üstüne yerleştirin, kıyma karışımına ortaya yayın.
5. Yer fıstığı ve taze soğan her pip servis öncesi tabakta tabandaki sosu yukarı çevirin; ma-la dengesi her lokmada eşit dağılsın.

PÜF NOKTASI

Susam ezmesini soya/sirke ile karıştırmadan önce 1-2 yemek kaşığı erişte suyu ekleyin; pürüzsüz emülsiyon böyle yakalanır taneli kalmaz.

SERVIS ÖNERİSİ

Sıcak servis edin, masada her tabağ tabandan yukarı doğru karıştırılıp çili oil ve susam katmanları üzerine eklenmelidir ancak böyle eşit kaplar.

Alerjenler

Gluten

Soya

Susam

Yer fıstığı