

# Hint Mutfağı Lezzetleri

## 8-10-11 ve 15-17-18 Ocak 2013



### Tandoori Köri Ezmesi

Geleneksel hint mutfağında iri şişlere dizilerek, tandır fırınlarında pişirilen etlerin marinasyonunda kullanılan bu karışım, sadece baharat ve bir miktar sıvı yağ karışımından oluşmuştur. Baharat lezzeti orta yoğunluktadır. Et, tavuk ve deniz ürünlerinin marinasyonunda kullanılabilir. Fırında, tavada veya ızgarada pişirmeye uygundur.



### Madras Köri Ezmesi

Güney Hindistan'da acılı ve baharatlı yemekleriyle ünlü bir bölgenin ismidir. Acı biber ve kimyon lezzetlerinin ön planda olduğu bu baharat karışımını, tüm et çeşitlerinin marinasyonunda, köfte ve hamburgerlerde, mayonezle karıştırarak sandviçlerde ve kuvvetli bir baharat lezzetine ihtiyaç duyduğunuz pek çok yemekte kullanabilirsiniz.



### Orta Acılı Köri Ezmesi

Çok fazla baharatlı veya acılı körilerden hoşlanmayanlar için hazırlanmış bir köri karışımıdır. Köri tavuk, köri-mayonezli tavuklu sandviç, köri makarna gibi klasik kafe reçeteleri için idealdir.



### Garam Masala Köri Ezmesi

Hint mutfağının en çok tanınan ve sevilen baharat karışımlarından biridir. Baharatlar ve bir miktar sıvıyağ karışımından oluşur. Birçok hint reçetesinde, marinasyonda, tava veya tencere yemeklerinde kullanılabilir.



### Tikka Masala Hint Köri Ezmesi

Tikka masala, Hindistan dışında, İngiltere'de ilk defa uygulanan bir hint yemeğinin ismidir. Tavuk parçalarının domates ve soğanla ve tikka masala karışımıyla hazırlanmış bir sosun içinde ve tandır fırınlarında pişirilmesi ile elde edilir. Bu leziz baharat karışımını et ve tavuk marinasyonlarında, tencere yemeklerinde ve leziz bir baharat lezzetine ihtiyaç duyduğunuz pek çok uygulamada kullanabilirsiniz.



### Korma Köri Ezmesi

Kuzey Hindistan'da hindistan cevizi ve badem ile hazırlanan geleneksel yemeklere verilen isimdir. Yumuşak bir dokusu olan bu baharat karışımını, kuzu, deniz ürünleri ve tavuk ile kullanabilir, etlerinizi marine edebilir, güveçte baharatlı ve farklı yemek alternatifleri oluşturabilirsiniz.



### Hindistan Cevizi Sütü

Hindistan cevizinin içindeki beyaz etli kısmının işlenmesinden elde edilir. Bütün Tayland, Vietnam, Malezya, Endonezya ve füzyon mutfaklarında geniş bir kullanım alanına sahiptir. Asya yemeklerinin yanı sıra, tatlı ve içecek yapımında da kullanılır.



### Mango Chutney

Mango şeker ve baharatların kaynatılması ile elde edilen bu ürün, yemeklerin yanında garnitür ve papadum ile başlangıç olarak servis edilir.



### Basmati Pirinç

Dünyadaki pirinç çeşitleri arasında kendine has doğal kokusu ve ince uzun parlak görüntüsü ile ön plana çıkan bu pirinç, şeflerin tercihidir.



### Tempura Unu

Japon mutfağının en sevilen yemeklerinden tempurayı, kısa sürede ve kolaylıkla hazırlayabilmek için özel olarak üretilmiş un karışımıdır. Aynı zamanda hamur kaplaması ile kızartılan fish&chips, tatlı ekşi tavuk vs. gibi yemeklerin hazırlanmasında da kullanılabilir.



### Yeşil Kuşkonmaz (17 cm)

Taze dondurulmuş 17 cm uzunluğunda, 1-1,6 cm çapında yeşil kuşkonmaz. Garnitürden salata ve çorbaya, kadar pek çok yerde kullanıma hazır, her biri aynı boy ve kalınlıkta bir üründür.



### Pappadum (Hint Mercimek Unu Ekmeği)

Mercimek unundan üretilmiş bu yassı ekmeğin hint mutfağının vazgeçilmez ürünüdür. Ana yemeklerin yanında kızartılarak eşlikçi olarak kullanılır. Veya mango chutney ve diğer dip soslarla çerez olarak servis edilebilir.



### Roti Paratha - Hint Katmer Ekmeği

Katmere benzeyen, yağlı ve gevrek bir hint ekmeğidir. Sıcak bir tavada kısa sürede hazırlanabilen bu ekmeği taze olarak yemeklerin yanında servis edebilir, sandviç ve hamburgerler için kullanabilir, kahvaltılarınızda değerlendirebilirsiniz.

## HİNT BAHARATLI KUZU PİRZOLA

### Malzemeler

- 4 adet Kuzu Pirzola
- 1 tatlı kaşığı **Patak's Garam Masala Curry Paste**
- 2 yemek kaşığı Küp Doğranmış Domates
- 2 yemek kaşığı Küp Doğranmış Salatalık
- 1 yemek kaşığı Küp Doğranmış Kuru Soğan
- 4-5 adet Kişniş Yaprağı
- 2 adet **Patak's Papadum**
- 1 çay kaşığı Frenk Soğanı
- 2 tatlı kaşığı Sızma Zeytin Yağı
- Tuz - Karabiber



### Hazırlanışı

Kuzu pirzolarını 1 silme tatlı kaşığı garam masala ile marine edin ve mümkünse bir gece dinlendirin. 2 adet papadumu kızgın yağda 10 saniye kızarttıktan sonra kağıt havlu üzerine çıkarın ve yağını süzün.

Tavla zarı büyüklüğünde kesilmiş domates, salatalık, kişniş yapraklarını ve soğanı 1-2 çay kaşığı sızma zeytinyağı ile harmanlayın. Pirzoları ızgarada isteğe göre pişirin. Düz ve geniş tabanlı bir tabağın orta kısmına papadumları, üzerine de hazırladığınız salata karışımı koyun. Pirzoları papadumların üzerine yerleştirin. Kişniş yaprakları ve ince kıyılmış Frenk soğanları serpererek servis edin.

## TANDORİ PİLİÇ ŞİŞ

### Malzemeler

- 200 gr Piliç Göğüs Eti
- 1 yemek kaşığı Süzme Yoğurt
- 1 yemek kaşığı Sızma Zeytinyağı
- 1 çay kaşığı **Patak's Tandoori Köri Ezmesi**
- 2 adet **Spring Home Roti Paratha (Hint ekmeği)**
- 1 adet Domates
- 1 adet Sivribiber
- 1 adet Kuru Soğan
- 1 çay kaşığı Sumak
- Tuz

### Hazırlanışı

Piliç göğüslerini büyük küplere bölün. Bir çırpma kabında süzme yoğurt, tuz, zeytinyağı ve Tandoori yi kaşık yardımı ile çırpın. Doğranmış olduğunuz tavukları bu karışım ile marine edin. Mümkünse bir saat dinlendirin. Domates ve biberi ızgarada közleyin. İnce doğranmış soğanları sumak ve biraz tuzla ovun. Roti parathayı yapışmaz bir tavada her iki tarafı kızarana kadar pişirin. Metal şişlere geçirdiğiniz etinizi 200 C°'lik fırında

15-17 dk pişirin. Uzun ve düz bir tabağa, isteğe göre şişle ya da şişten çıkararak yerleştirin. Yanına közlediğiniz domates, biber ve sumaklı soğanı koyarak servis edin.



## KORMA BAHARATLI SOMON FİLETO

### Malzemeler

- 160 gr Derili Pulları Alınmış Somon Filetosu
- 120 gr Taze Patates
- 4 adet **Shandong Yeşil Kuşkonmaz Patak's Korma Köri Ezmesi**
- 2 tatlı kaşığı Krema
- 100ml Tereyağı
- 1 yemek kaşığı Kiraz Domates
- 5 adet Pırasa
- 1 adet Zencefil Püresi
- 1 çay kaşığı Sarımsak Püresi
- 1 çay kaşığı Zeytinyağı
- 1 tatlı kaşığı Tuz - Karabiber

### Hazırlanışı

Somonu alın ve derili kısmına 2-3 kesik atın. 1 tatlı kaşığı korma ile marine edin. Patatesleri haşlayın ve kabuklarını alın. Bir çatal yardımı ile püre haline getirmeden küçük parçalar halinde ezin. Üzerine karabiber gezdirin. Kuşkonmazları 2 cm'lik parçalara ayırın. Domatesleri ikiye bölün. Kremayı küçük bir sos tavaasına alın ve kalan kormayı karıştırın. Kaynadıktan sonra altını kapatıp tuzunu kontrol edin. Pırasayı uzunlamasına ikiye bölün ve yine uzunlamasına ince kıyım şeritler yapın. Kızgın yağda pırasaları 10-15 saniye kadar kızartıp kağıt havlu üzerine çıkarın. Bir tavada tereyağı eritin, zencefil ve sarımsağı ekleyip, önce kuşkonmazları sonra sırası ile domatesleri ve ezdiğimiz patatesleri ekleyerek soteleyin. Somonu tavada derili kısmı iyice kızarana kadar pişirin. Gerekirse orta kısmını pişirmek için bir iki dakika fırına koyabilirsiniz. Ortası çukur bir tabağa önce patates karışımını yerleştirin. Üzerine somonu koyup korma sosu gezdirin. En son pırasa saçları ile süsleyip servis edin.



## TIKKA MASALA SOSLU, İSPANAKLI BONFİLE DİLİMLERİ

### Malzemeler

- 120 gr Bonfile
- 8-10 adet Baby Ispanak
- 40 gr **Elephant Basmati Pirinci Patak's Tikka Masala Köri ezmesi**
- 2 çay kaşığı Krema
- 3 yemek kaşığı Parmesan Rende
- 1 çay kaşığı Tereyağı
- 1 yemek kaşığı File Badem
- 1 tatlı kaşığı Sıvı Yağ
- 1 tatlı kaşığı

### Hazırlanışı

Bonfileyi 2 cm'lik parçalar halinde kesin. Tikka masala ile marine edin. Mümkünse 1 saat dinlendirin. Basmati pirincini az tuzlu suda 6-8 dk haşlayın. Daha sonra



süzdürün. Süzgeçteyken üzerine bir kapak kapatarak kendi buharında demlendirin. Bir tavaya sıvı yağı dökün ve bonfileleri bu yağda soteleyin. Ispanakları ekleyip fazla öldürmeden kremayı ilave edin. Kremayı hafif çektin. Ocaktan almadan hemen önce permesan rendeyi ekleyip bağlayın. Başka bir tavada tereyağı eritin. Basmati pirincini bu yağ çevirip derin bir tabağa alın. Üzerine bonfileyi bir kaşık yardımı ile yerleştirip tavada kalan sosu üzerine gezdirin. File bademleri serpiştirerek servis edin.

## SEBZELİ PAKORAS

### Malzemeler

- 90 gr Kabak (rendelenmiş)
- 50 gr Havuç (rendelenmiş)
- 25 gr Soğan (rendelenmiş)
- 1 çay kaşığı **Patak's Orta Acılı Köri Ezmesi**
- 1 yemek kaşığı **JFC Tempura Unu**
- Tuz

### Hindistan cevizi dip sos

- Malzemeler** (4 porsiyon sos için yeterli miktar)
- 3 yemek kaşığı Süzme Yoğurt
- 1 tatlı kaşığı **Patak's Mango Chutney**
- 1 yemek kaşığı **Chaokoh Hindistan Cevizi Sütü**
- 1 çay kaşığı Hindistan Cevizi Rendes

### Hazırlanışı

Rende malzemeleri karıştırın. Mild köriyi bu karışıma ilave edin. En son tuzla karıştırdığınız tempura ununu ekleyin. Bu işlemin sonunda sebzeler birbirine yapışıp, şekil verilebilecek kıvamda olmalıdır. Eğer sebzeler çok kuru ise az bir su ilavesi ile karışımı nemlendirebilirsiniz. Bir çorba kaşığı yardımı ile yassı parçalar kopararak 170 C°'lik yağda kızartın. Dip sos için tüm malzemeyi karıştırın Yuvarlak

dilimlenmiş lime üzerine yerleştirip hindistan cevizi dip sos ile servis edin.

## KÖRİLİ KARİDES SOTE

### Malzemeler

- 7-8 adet 31/40 Karides(temizlenmiş kuyruğu üzerinde)
- 3 yemek kaşığı **Sacfa Fesleğenli Domates Sos**
- 1 yemek kaşığı Tereyağı
- 2 çay kaşığı **Patak's Orta Acılı Köri Ezmesi**
- 1 yemek kaşığı Renkli Biber (küçük küp doğranmış)
- 1 çay kaşığı Zencefil Püresi
- 1 çay kaşığı Sarımsak Püresi
- 1 adet **Spring Home Roti Paratha**
- 50 gr Kuru soğan(ince dilimlenmiş)
- 1 yemek kaşığı **JFC Tempura Unu**
- 1 yemek kaşığı Soğuk Su
- 1-2 yemek kaşığı Sıvı Yağ
- Tuz

### Hazırlanışı

Tereyağını bir tavaya alın. Zencefil ve sarımsak püresini ekleyin. Karidesleride koyup soteleyin. Karidesler rengini alınca önce köri ezmesini ilave edip karıştırın, hemen ardından domates sosu

ekleyin ve karidesler piştiğinde ocaktan alın. Tempura unu, tuz ve suyu karıştırın. Soğanları harmanlayıp kızgın yağda kızartın. Kağıt havlu üzerine çıkarıp beklemeye bırakın. Roti paratha'yı düz tabanlı teflon tavada az sıvı yağ ile kısık ateşte iki tarafıda kızarana kadar pişirin. Düz tabanlı bir tabağa alın. Roti paratha'nın ortasına kızarmış soğanları yerleştirin. Üzerine karidesleri yerleştirin. Kalan sosu üzerine gezdirin. Üzerine sotelennmiş renkli biber karışımından serpip servis edin.

## BOMBAY DÜRÜM

### Malzemeler

- 160 gr Tavuk Göğüs Eti
- 1 çay kaşığı **Patak's Garam Masala Köri Ezmesi**
- 1 adet **30cm Mission Unlu Tortilla Ekmeği**
- 2 yemek kaşığı Renkli Biber
- 1 yemek kaşığı Sıvı Yağ
- 1 yemek kaşığı Tereyağı
- 2 yemek kaşığı Un
- 1 su bardağı Süt
- 2 yemek kaşığı Rende Kaşar
- 7-8 adet **Simplot Soğan Halkaları**
- Tuz-karabiber

### Hazırlanışı

Piliç etini ince şeritler halinde kesin. Garam masala ile marine edin. Beklemeye alın. Tereyağı eritip unu ekleyin ve kavurduktan sonra sütü yedirerek nispeten akıcı bir beşamel sos yapın. Sıvı yağı bir tavaya dökün ve tavuk etini renklilibiberler ile soteleyin. Tortilla ekmeğini kısa bir süre ısıtın. İç yüzeyini beşamel sosla ince bir tabaka halinde kaplayın. Üst kısma rende kaşarı serpiştirin. otelediğiniz etide ekleyerek wrapinizi sarın. 1-2dk salamandıra ya da 160 C°'lik fırında ısıtıp kızarmış soğan halkaları ile birlikte servis edin.

## MADRAS BAHARTLI PİLİÇLİ KARNİYARİK

### Malzemeler

- 60 gr Tavuk Göğüs Eti
- 1 çay kaşığı **Patak's Madras Köri Ezmesi**
- 1 tatlı kaşığı Domates(küçük küp doğranmış)
- 1/2 adet Patlıcan
- 1 çay kaşığı Taze Kişniş
- 1 tatlı kaşığı Renkli Biber (küçük küp doğranmış)
- 1 tatlı kaşığı Sıvı Yağ
- 1 yemek kaşığı Kaşar (rendelenmiş)

### Hazırlanışı

Piliç etini küçük küpler halinde doğrayın. Bir tavada sıvı yağ ile soteleyin. Domatesi ve renkli biberleri ekleyin. Madras en son ilave edip kısa süre soteleyin. Ortandan uzunlamasına kestiğiniz patlıcanı fritözde hafif kızartın. Küçük bir fırın tepsisine alın. Üzerine sotelediğiniz eti yerleştirin. Rende kaşarları serpiştirip 160 C°'lik fırında 2 dk graten yapın. Patlıcanı uzun bir tabağa alıp üzerine kişniş yapraklarını serpiştirin.

