

Congee Pirinç Lapası

Pirinçten kremalı mükemmellikte pişirilen otantik Çin congee tarifi. Kahvaltı, öğle veya akşam yemeği için mükemmel kolay ev yapımı pirinç lapası.

10 min

HAZIRLIK

25 min

PIŞIRME

35 min

TOPLAM

4

PORSİYON

Easy

ZORLUK

Malzemeler

- 1 bardak pirinç
- 9 bardak su
- 1 tutam tuz
- 1 taze soğan
- 1 pcs taze kök zencefil

Yapılışı

1 Pirinci hazırlayın

1 su bardağı pirinci ince delikli süzgeçte soğuk akan su altına alın ve parmaklarınızla nazikçe karıştırarak su tamamen berraklaşana kadar yaklaşık 2-3 dakika yıkayın.

2 9 su bardağı suyu büyük, kalın tabanlı tencereye dökün ve orta-yüksek ateşte kaynar hale getirin, yaklaşık 8-10 dakika.

3 Congee'yi pişirin

Yıkamış pirinci kaynayan suya ekleyin ve tanelerin dibe yapışmasını önlemek için hemen karıştırın.

4 Karışım tekrar kaynamaya başladığında ateşi kısın ve kapaksız olarak 25-30 dakika kaynatın, yapışmayı önlemek ve pirincin eşit şekilde parçalanmasını sağlamak için her 5 dakikada bir karıştırın.

5 Pirinç tamamen parçalanıp kaşığın arkasını kaplayan kremalı, lapa benzeri kıvama gelene kadar pişirmeye devam edin - karışım pürüzsüz olmalı ve görünür bütün tane kalmamalıdır.

6 Baharatlandırın ve servis edin

Ateşten alın ve 1 tutam tuz ekleyerek karıştırın, tadına bakın ve gerektiğinde baharatı ayarlayın.

- 7 Sıcak congee'yi kaselere paylaştırın ve her porsiyonun üzerine ince dilimlenmiş yeşil soğan ve istenirse kıyılmış zencefil koyun.

İpuçları

Orta kıvamlı congee için pirinç-sıvı oranını 1:8 kullanın, ya da daha ince kıvam için 1:10'a ayarlayın. Bu oran lapanızın nihai dokusunu belirler.

Fazla nişastayı gidermek için pirinci pişirmeden önce iyice yıkayın, bu congee'nin aşırı yapışkan olmasını önlemeye yardımcı olur.

Yapışmayı önlemek ve her yerden eşit pişmesini sağlamak için ilk 30 dakika boyunca congee'yi sık sık karıştırın.

Uzun kaynama sürecinde pirincin sertleşmesini önlemek için tuzu sadece pişirmenin sonunda ekleyin.

Daha zengin lezzet için sade su yerine ev yapımı tavuk veya sebze suyu kullanın, ancak tuzluluğu kontrol etmek için az tuzlu seçenekleri tercih edin.

Tanelerin daha hızla parçalanmasına yardımcı olmak ve kremalı dokuya daha çabuk ulaşmak için pirinci pişirmeden önce 2-3 saat kısmen dondurun.

Proteinleri ayrı pişirin ve aşırı pişmeyi önlemek ve daha iyi doku korumak için pişirmenin son birkaç dakikasında ekleyin.

En iyi kıvam için congee'yi hemen servis edin, çünkü soğudukça ve bekledikçe koyulaşmaya devam eder.