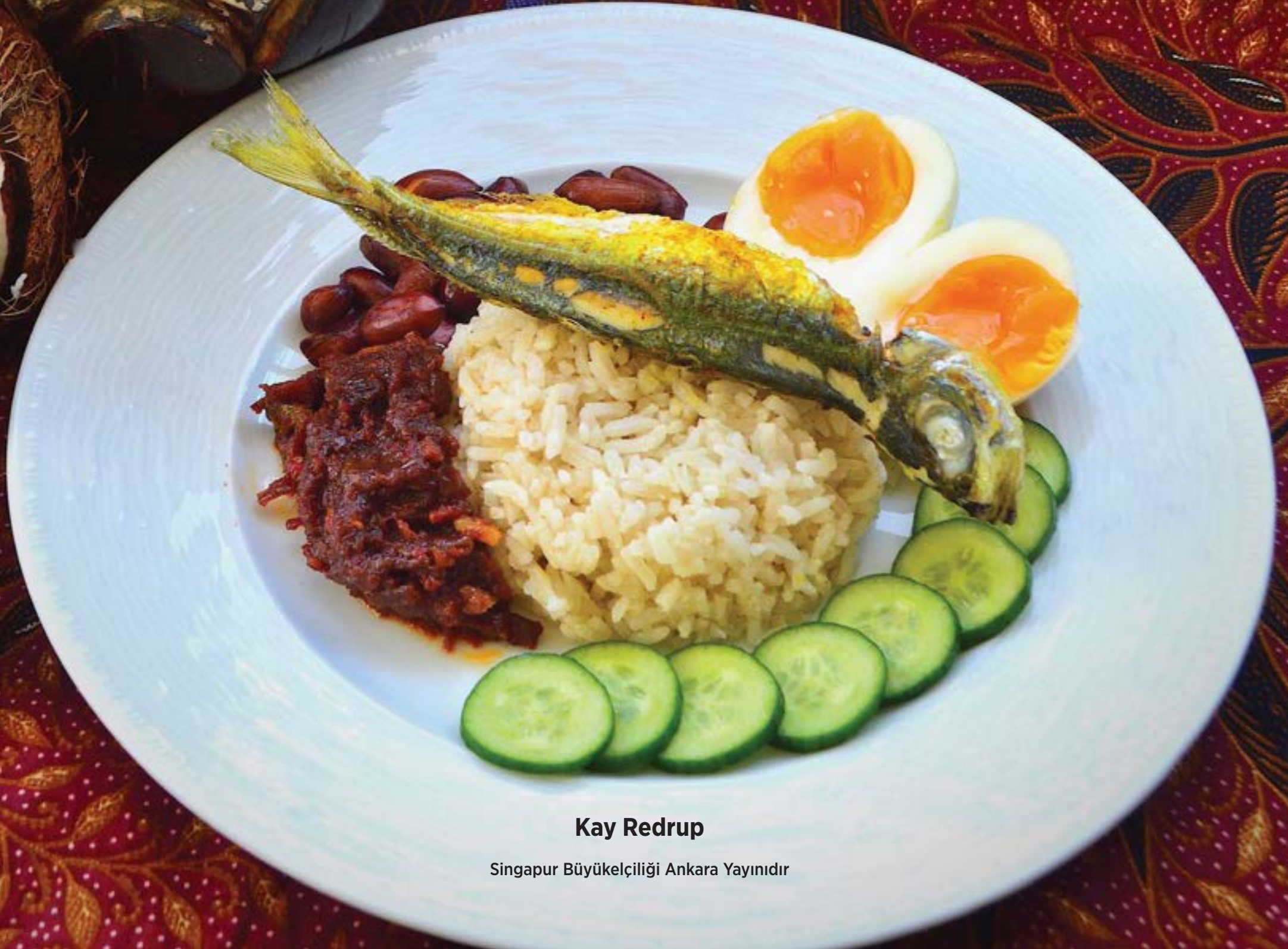


# *Kay*'in Singapur Yemek Tarifleri



**Kay Redrup**

Singapur Büyükelçiliği Ankara Yayınır



# *Kary's* Singapore Cookbook



**Kay Redrup**

Publication of the Singapore Embassy in Ankara

Yazar: Kay Redrup

Fotoğraflar: Kay Redrup

İllüstrasyon: Sera Yunzi Press

Çeviri: Nihal Alisbah, Deniz Güvener

Düzenleme: Ecenur Güvendik, Esen Altunöz

Basım: Güzeliş Ofset Matbaacılık

Eylül 2021

Written by Kay Redrup

Photography by Kay Redrup

Illustrations by Sera Yunzi Press

Translated by Nihal Alisbah and Deniz Güvener

Edited by Ecenur Güvendik and Esen Altunöz

Printed by Güzeliş Ofset Matbaacılık

September 2021

## İÇİNDEKİLER

|                              |    |
|------------------------------|----|
| Önsöz                        | 4  |
| Singapur Mutfağı             | 6  |
| Giriş                        | 8  |
| Çin Böreği                   | 11 |
| Hainan Usulü Tavuklu Pilav   | 15 |
| Satay                        | 19 |
| Nasi Lemak                   | 23 |
| Dana Murtabak                | 27 |
| Kuzu Büryani                 | 31 |
| Achar (Turşu)                | 35 |
| Laksa                        | 39 |
| Spiral Köri Puflları         | 43 |
| Singgang Serani Körili Balık | 47 |
| Garnitür ve Soslar           | 50 |
| Tatlı Acı Dip sos            | 50 |
| Yer Fıstığı Sosu             | 50 |
| Salan                        | 51 |
| Sambar                       | 51 |
| Balık Köftesi                | 52 |
| Balıklı Karidesli Kek        | 52 |
| Laksa Chilli Sambal          | 52 |
| Kızarmış Tavuk               | 52 |
| Önemli Malzemeler            | 56 |

## CONTENT

|                            |    |
|----------------------------|----|
| Foreword                   | 5  |
| Singapore Cuisine          | 7  |
| Introduction               | 9  |
| Spring Rolls               | 13 |
| Hainanese Chicken Rice     | 17 |
| Satay                      | 21 |
| Nasi Lemak                 | 25 |
| Beef Murtabak              | 29 |
| Lamb Biryani               | 33 |
| Achar                      | 37 |
| Laksa                      | 41 |
| Spiral Curry Puffs         | 45 |
| Singgang Serani Fish Curry | 49 |
| Side Dishes & Sauces       | 53 |
| Sweet Chilli Dipping Sauce | 53 |
| Peanut Sauce               | 53 |
| Salan                      | 54 |
| Sambar                     | 54 |
| Fish Balls                 | 55 |
| Fish and Prawn Cakes       | 55 |
| Laksa Chilli Sambal        | 55 |
| Fried Chicken              | 55 |
| Key Ingredients            | 58 |

# Önsöz

**Sn. Jonathan Tow**

**Singapur'un Türkiye Büyükelçisi**

Yemek yemek, Singapurlular için bir saplantı ve milli bir hobidir. Ülkedeki uygun fiyatlı yemek seçeneklerinin insanın başını döndürecek kadar fazla ve her an erişilebilir olduğu göz önüne alındığında, bu durum pek de şaşırtıcı değildir. Son 200 yıl içerisinde, tat alma duyularımız, Singapur'a yerleşmiş olan farklı kültürler ve etnik grupların etkisiyle keskinleşmiştir. Pek çok ikonik yemek, Asya'nın kavşağı denebilecek Singapur'da insanların kaynaşmasıyla ortaya çıkmış ve bunun sonucunda çok çeşitli fakat ayırt edilmesi kolay, Singapur'a özgü bir yemek kültürü doğmuştur. Mutfağımızın tamamı, ulusumuzun zengin çok kültürlü ve çok etnik yapılı mirasını gözler önüne sermektedir. Bu pek çok açıdan, çeşitlilikten doğan birliğin en güzel örneğidir.

Singapur'un yemek kültürü son yıllarda uluslararası alanda gittikçe daha fazla tanınırlık kazanmıştır. 2020 yılında, Singapur'un sokak satıcıları (hawker) kültürü, UNESCO İnsanlığın Somut Olmayan Kültürel Mirası Temsili Listesi'ne eklenmiştir. UNESCO'nun bu tescili, sokak satıcılarının toplu olarak bulunduğu alanların (hawker centres) Singapur'un yemek kültürü ve topluluk algısının dünyaya tanıtılmasında ne kadar önemli bir rol oynadığını vurgulamakla birlikte, bazı açılardan da Singapur'un temsil ettiği "kültürel eritme potası"nın canlı bir göstergesidir. "Hawker" yiyecekleri, kökleri Çin ve Hindistan'a; komşu ülkeler Malezya, Endonezya ve Tayland'a ve Avrasya ve Peranakan mirası da dâhil olmak üzere sömürge dönemlerinden kalan Avrupa etkilerine dayanan, iştah kabartacak kadar lezzetli sokak yemeklerinden oluşmaktadır.

İşte bu nedenlerden dolayı, Singapur mutfağı üzerine bir tarif kitabı derlemek kolay değildir; hangi 10 yemeğin Singapur'u en iyi temsil ettiği konusunda anlaşmaya varamayıp tartışmaya koyulmak işten bile değildir. Fakat Singapur'da doğup 1991 yılından bu yana Türkiye'de yaşamakta olan Sn. Kay Redrup Türkiye'deki dostlara tanıtmak üzere en uygun tarifleri seçmek konusunda çok iyi bir iş çıkardı. Bununla kalmayıp malzemelerini yerel olarak temin etmenin mümkün olduğu tarifler seçti. Kendisi bu öngörülerini İstanbul'da düzenlediği popüler "Pop-up" yemekleri ve Cihangir'deki evinde yemek düşkünlerine verdiği davetlerdeki deneyimleri sonucunda kazanmıştır. *Kay'in Singapur Yemek Tarifleri*'nin, kendisinin dünyanın dört bir yanından lezzetli yemekleri Türkiye'deki dostlarla paylaşma ve beraber tadını çıkarma arzusunun devamı niteliğinde olacağını umuyoruz. Bu sebeple, Ankara Singapur Büyükelçiliği, bu tarif kitabının basılması vasıtasıyla Kay'in Singapur mutfağını tanıtmak konusundaki tutkusunu desteklemekten onur duyar. Kay'e başarılar diliyor ve bu tarif kitabı sayesinde Türkiye'de yaşayan daha fazla dostumuzun lezzetli Singapur mutfağını tecrübe etme fırsatını elde edeceğine inanıyoruz.

Afiyet olsun!

# Foreword

**Mr Jonathan Tow**

**Ambassador of Singapore to Turkey**

Eating is a Singaporean obsession and national hobby. Given the dizzying array of delicious and affordable cuisines available around the clock, it should come as no surprise. Over the past 200 years, our taste buds have been honed by the influences of different cultures and ethnic groups that settled in Singapore. Many iconic dishes were created through the intermingling of people in Singapore—arguably the crossroads of Asia—leading to a diverse yet distinctive food culture that is uniquely Singaporean. Our cuisine collectively showcases the rich multi-cultural and multi-ethnic heritage of our nation. In many ways, it is unity in diversity at its best.

In recent years, Singapore's food culture has gained growing international recognition. In 2020, Singapore's hawker culture was inscribed on the UNESCO Representative List of the Intangible Cultural Heritage of Humanity. The UNESCO recognition highlights how hawker centres have played an integral part in promoting Singapore's food culture and sense of community and in some ways, serve as a living testament of the cultural melting pot that Singapore represents. Our hawker food comprises tantalisingly delicious street food with origins from China and India, neighbouring countries Malaysia, Indonesia, and Thailand, as well as European influences from colonial times that include the Eurasian and Peranakan heritage.

It is therefore not a simple task to put together a recipe book on Singapore, as one could easily end up debating and arguing over what 10 dishes might best represent Singapore. But Ms Kay Redrup, who was born in Singapore and has been living in Turkey since 1991, is equal to the task in selecting the most appropriate recipes to introduce to friends in Turkey. As importantly, Kay has chosen recipes where the ingredients can be sourced locally. These insights come from her experience in running the popular Pop-Up Dinners in Istanbul and hosting foodies at home in Cihangir. It is our hope that *Kay's Singapore Cookbook* will be an extension of her desire to share and enjoy delectable cuisines from the world over with friends in Turkey. It is for these reasons that the Singapore Embassy in Ankara is proud to support Kay's passion to promote Singaporean cuisine through the publication of this recipe book. We wish Kay every success and are confident that more friends in Turkey will have the opportunity to experience the delight of Singaporean cuisine through this recipe book.

Afiyet Olsun!

## Singapur Mutfağı

Balık avlamaya elverişli sular ile çevrili Singapur, Ekvator'un 137 kilometre kuzeyinde, Malay Yarımadası'nın ucunda yer alır. 14. yüzyılda Temasek olarak bilinen adı, sonrasında adada vahşi bir canavar gördüğünü iddia eden bir Sultan tarafından 'Aslanlar Şehri' anlamına gelen Singapur olarak değiştirilir.

16. yüzyılda yakındaki Malakka'ya yerleşen Portekizliler ve daha sonra şehirde Portekiz yönetimini ele geçiren Hollandalılar küçük bir balıkçı köyü olan Singapur'da yaşamaz. Aslanlar Şehrini pas geçerek, Endonezya'yı kolonileştirmeyi tercih eder. Üç yüzyıl boyunca ada yalnızca dağınık köy ve ormanlardan ibarettir.

Singapur'un Doğu Hindistan Ticaret Şirketi için çalışan bir İngiliz olan Sir Stamford Raffles tarafından kuruluşu 1819 yılına dayanır. Adada doğal bir liman olduğunu fark eden Raffles, adanın bir ticaret merkezi olarak kullanılması ve kontrolü için Johor Sultanı ile görüşür.

Çinli göçmenler kauçuk tarlalarında çalışmaya getirildiğinde Singapur'un 1.000 olan yerleşimci sayısı kısa sürede 80.000'e yükselir. Bu göçmenler, Malezya ve Singapur'daki yerli Malay kadınları ile evlenerek birlikte her iki dünyadan yeni yemek karışımları, içerikleri ve teknikleri yaratır. Perenakan kültürü ortaya çıkar ve böylece Nyonya mutfağı olarak da bilinen Perenakan mutfağı doğar.

Hindistan'daki İngiliz yönetimi boyunca, birçok Hintli, özellikle (günümüzde Sri Lanka olarak bilinen) Seylan'dan Hollandalı ve Portekizli Borgerler, füzyon mutfaklarından oluşan çok çeşitli repertuarlarını adaya getirir. Bu yemekler, birbirinden çok farklı bu iki büyük ve farklı kültür ve yörenin karışımını vurgulayan bir terim olan 'Avrasyalı' olarak sınıflandırılmıştır. Kuzey Hindistan yarımadasındaki Pencap bölgesinden Sihler de Ortadoğu'nun eklektik lezzetlerini beraberinde getirir.

İngiliz yönetimi süresince, Çin'den, eldeki malzemelerle Batı yemeklerini hazırlamayı öğrenen aşçılar getirilir. Yemekleri yavaş yavaş kendilerinin ve efendilerinin damak zevkine göre uyarladıklarında yeni bir karışım daha ortaya çıkar.

19. yüzyılın ortalarında Singapur'un serbest liman ilan edilmesi yeni bir göç dalgasını da ateşler. Çinlilerin yanı sıra Hintliler, Araplar, Yahudiler ve Ermeniler akın akın gelir. Hepsi de yeni topraklarda fırsatlar aramaktadır ve yöre mutfağına uyarlayacakları tarifleri de beraberlerinde getirirler.

Singapur'un kısa zamanda kültürlerin eritme potası haline gelmesi ile dört ana etnik kökenden (Çinli, Malay, Hintli ve Avrupalı) insanlar çok geçmeden benzersiz füzyon yemeklerini yaratmak için farklı mutfaklarla karışıp birleşmeye başlar. Bu da, yalnızca Nyonya mutfağının değil, diğer eşsiz mutfakların da doğmasına yol açar.

Singapurlular, yemeği, başka hiçbir halkın yapmadığı kadar ön planda tutar. Yemek ve dostluklar yoluyla anavatanları ile sürekli olarak genetik bir bağ kurma arayışı içindedirler. Nesiller boyu süren bu kimlikleriyle bağlantı kurma arzusu o kadar derindir ki, kendini bulmaya çalışma yolculuğu anılara hitap eden bir yemekle doyuma ulaşınca, insan benliğinin bir başka parçası beslenme ihtiyacı duyana kadar, kısa bir mola verir.



# Singapore Cuisine

Singapore – surrounded by fishing waters, located at the tip of the Malay Peninsula, is 137 kilometers north of the equator. Before the 14<sup>th</sup> century she was known as Temasek and was renamed Singapura – Lion City, by a Sultan, who supposedly spotted a wild beast on the island.

The Portuguese, who settled in nearby Malacca, in the 16<sup>th</sup> century, did not inhabit the tiny fishing village that was Singapore; neither the Dutch who usurped Portuguese rule in Malacca. They by-passed the Lion City, choosing to colonise Indonesia instead. Three centuries passed before the island became more than scattered villages and jungle.

The founding of Singapore was in 1819 by Sir Stamford Raffles – an Englishman working for the East India Trading Company. Realising the island's natural harbour he negotiated with the Sultan of Johor for control of the island to use as a trading post.

The 1,000 settlers on Singapore soon swelled to 80,000 when Chinese immigrants were brought in to labour on the rubber plantations. These immigrants married local Malay women in Malaysia and Singapore, and together they created a new fusion of food, a meld of ingredients and techniques from both worlds. The Peranakan culture was established and Peranakan cuisine, also known as Nyonya, was born.

Under British rule in India, many Indians, mostly from the south (notably the Dutch and Portuguese Burghers from Ceylon - Sri Lanka today) brought their diverse repertoire of fusion cuisines to the island. These many dishes are classed as Eurasian, which highlights the blend of those two vastly different cultures and locales. The Sikhs too from the Punjab region in the Northern Indian sub-continent brought Middle Eastern eclectic flavours with them.

During British rule cookboys were hired from China, who learnt to reproduce Western foods with the ingredients they had. Another blend of fusion was born, as slowly they adjusted dishes to their own, and their masters' tastes.

In the mid-19<sup>th</sup> century Singapore was declared a free port. The influx of immigration was notable. The Chinese came in droves as did the Indians, Arabs, Jews, and Armenians, all seeking opportunities in the new land, and bringing with them their repertoire of recipes to adapt.

The unique smorgasbord of 4 main ethnic backgrounds (Chinese, Malay, Indian and European) have intermarried people and cuisines to create a fusion that is unique, not only Nyonya but also melanges of others that interchange among all the groups.

Singaporeans are food obsessed, like no other nation. They are in constant search for a genetic link of homeland through food, friendships and bonds. This generational hunger for connections to their identity is deep, and, only when, an inherited memory is sated, this soul searching can rest for a time, until another part of DNA demands feeding.

## Giriş

Ailemiz Anglo-Hint kökenli bir baba, Hollandalı bir anne, Çinli bir Amah (Doğu Asya ve Hindistan'da hizmetlilere verilen isim) ve Sri Lankalı bir büyükanneden oluşuyordu. Doğal olarak, yemeklerimiz de çok çeşitliydi. Tüm Singapurlular gibi babamın da yemek sevgisi bizi haftada iki kez seyyar satıcı tezgahlarında yemek yemeye teşvik ederdi. Sonraları, babam yemek yapmaya başladığında, damak tadımı, egzotik olduğunu düşündüğümüz Fransız ve Akdeniz mutfakları ile tanıştırdı.

Dostlarımız ve damak zevkleri aile hayatımızın büyük bir parçasıydı. David Marshall (Singapur'un ilk Başbakanı) kaplumbağa yumurtasını severdi. Bazı pazar günleri, Marshall'ın Tana Merah adındaki sahil evinde kral karidesleri yiyip sake tadarak geçirilirdi. Singapur bağımsızlığını kazandıktan sonra müsteşar olarak görev yapmış olan George Bogaars, babamın en iyi dostuydu. Her şeyi yemeyi severdi. Bunu da, Japonların Singapur'u işgali sırasında sürgünde yaşadığı Buton adasında geçirdiği zamana yorardı. Kendi sebzelerini yetiştirme konusunda çok da başarılı değildi ve sonuç olarak neredeyse her zaman açtı.

Benim Malay ve İslami yemek kültürüyle tanışmam, en iyi arkadaşım Lily Rahim ile başladı. Sık sık birbirimizin evinde yemek yedik. Babası (Singapur'un ilk Cumhurbaşkanı Yusof Ishak'ın erkek kardeşi olan) Ishak Rahim, bana parmaklarımla Malay usulü nasıl yemek yiyeceğimi göstermişti. Yemekle olan bu dokunsal bağlantıyı sevmiştim. Sonra, yanımdaki kampongda (köy) yaşayan okuldan bir kızla tanıştım. O kız, işi hindistancevizi kırmak olan adamı bir içecek istemek için birlikte ziyaret etmeden önce tuzlu eriklerini benimle paylaşmıştı. Yiyecek hafızam çok kuvvetlidir. Yemeklerin kokularını, tatlarını ve uyandırdığı hisleri yıllarca hatırlayabiliyorum. Bu da uzun zamandır yemediğim yemekleri yeniden pişirmem gerektiğinde çok işe yarıyor.

Bir avukat olan babamın her ırktan müvekkili vardı ve bu nedenle sık sık on iki çeşit yemeğin sunulduğu Çin ziyafetlerine, Hari Raya festivallerine, Divali kutlamalarına ve Noel partilerine misafir olurduk. Bütün bu yemekler, tüm karmaşıklıkları ve çeşitliliği ile özellikle evimden gelen yemek sevgisini içime işledi. Ruhumun gıdalarından çok uzak yerlerde yaşamak için seyahat ettiğimden dolayı, Singapur'dan uzak yerlerde tarifleri uyarlamayı ve aynı tarifleri yeniden oluşturmak için malzemeleri değiştirmeyi öğrendim.

1991 yılında İstanbul'a yerleştim. On yılı aşkın bir süre, sevdiğim yemekleri uyarlamak için araştırma yaptım ve çalıştım, fakat bunların tadını kendi başıma çıkarmak istemedim. Bu yemekleri başkalarına - onları özleyenlere, önceden tatmış olanlara veya hiç denememiş olanlara sunmak istedim. 2014 yılında, Türkiye'de türünün ilk örneği olan Pop-up İstanbul Yemeklerini başlattım. Konsepti, yabancıların aynı masada oturduğu ve yemek sırasında arkadaş oldukları dört çeşidin servis edildiği bir akşam yemeği partisi modeline dayanmaktadır. Ayda iki kez evimi açarak dünyanın dört bir yanından set mönüler sundum.

Zamanla, başta yabancı olarak gelen misafirler, bir yemeği orijinaline daha uygun bir şekilde pişirebilmem için bana seyahatlerinden dönüşte belli malzemeler getirerek Pop-up'a katkıda bulunma arzularını dile getirdiler. Bu kulüp sayesinde yiyecek sevgisi üzerinden sağlam dostluklar kurduk. Kim olduğumu anlatmamın en iyi yolunun, birinin önüne pişirmiş olduğum bir tabak yemek koymak olduğunu düşünüyorum.

## Introduction

Our household was made up of an Anglo-Indian father, a Dutch mother, a Chinese Amah and the tastes of a Sri Lankan grandmother. This ensured a table full of variety. My father's love of food (as with all Singaporeans) led us to eat at hawker stalls twice a week. And later, when my father took up cooking, he introduced my palate to what we thought was exotic: French and Mediterranean cuisine.

Friends, and their palates, were a large part of our lives. I associate them with dishes we shared. David Marshall (First Chief Minister of Singapore) loved turtle eggs. Some Sundays were spent at his beach house in Tana Merah eating king prawns and sampling sake. George Bogaars, who served as the former head of the civil service in post-independence Singapore (Head of the secret service/secretary at the ministry of finance, (among a few of his jobs)) was my father's best friend. He loved eating everything. He put that down to his time on Buton island where he lived in exile during the Japanese occupation of Singapore. He was not very successful at growing his own vegetables, and as a consequence was almost always hungry.

My best friend Lily Rahim was my introduction into Malay and Islamic food culture. We often ate at each other's houses. Her father (Ishak Rahim, who was the brother to Yusof Ishak, first President of Singapore) showed me how to eat the Malay way with my fingers. I loved that tactile connection with the food. Then, there was the girl from school who lived in the kampong (village) next door to us. She shared her salted prunes with me before we visited the man, whose job it was to crack open coconuts, to beg for a drink.

My food recall is strong. I can hold the memory of smells, flavours and feel, for years. It works well when I have to recreate dishes I haven't eaten in a long time.

My father, as a lawyer, had clients from all races and we were therefore often guests at twelve course Chinese banquets, Hari Raya festivals, Deepavali celebrations, and Christmas parties. All that eating ingrained in me a love of food, especially from my home, with all its complexities and diversity. Since I have travelled, to live in places far removed from the food of my soul, I have learned to adjust, substitute, evoke alchemy even to recreate these same recipes in places outside of Singapore.

In 1991, I settled in Istanbul. Slowly, over more than a decade, I foraged and worked to adapt my beloved dishes. But recreating my own food profiles was not enough. I wanted to bring it to others – those who missed it, already knew it, had never tried it; and in 2014 I started Pop-up dinners Istanbul - the first of its kind in Turkey. Its concept is based on a dinner party model of shared tables made up of strangers, who become friends over a 4-course dinner. Twice a month I have opened my home, offering a set menu from the four corners of the globe. Over time, guests, who came as strangers wanted to contribute to Pop-up by bringing me ingredients from their travels, so I could replicate more accurately a dish. Through this club we have forged firm friendships over our mutual love of food. I know no better way of explaining who I am other than by putting a plate of food I've cooked in front of you.



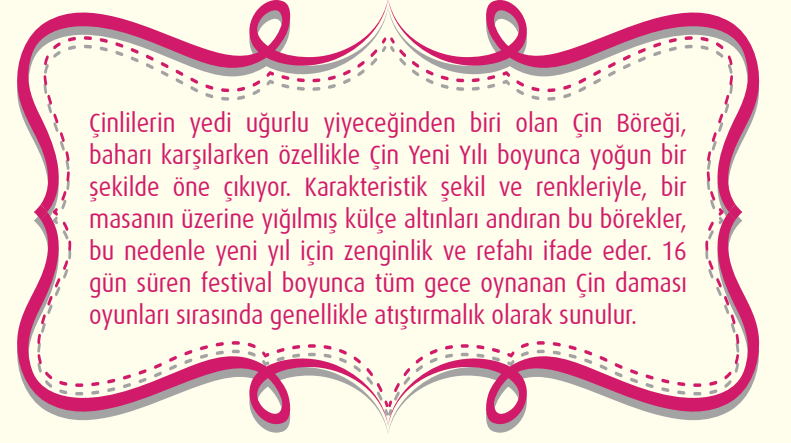
# ÇİN BÖREĞİ

## MALZEMELER

- 200 gram lahana, ince doğranmış
- 200 gram havuç, kibrit çöpü parçaları halinde kesilmiş
- 100 gram fasulye filizi
- 100 gram kırmızı biber, ince doğranmış
- 150 gram soğan, ince doğranmış
- 5 diş sarımsak, ince doğranmış
- 3cm zencefil parçası, macun kıvamında dövülmüş
- 3 yemek kaşığı yağ
- 200 gram ince dilimlenmiş kestane mantarı veya 20 dakika kaynar suda bekletilip sonra ince dilimlenmiş 6 şitake mantarı,
- 50 gram pirinç şehriyesi, küçük parçalara bölünmüş, 10 dakika kaynar suda bekletilmiş ve süzölmüş
- ½ çay kaşığı beyaz biber
- 3-4 yemek kaşığı soya sosu
- Tadımlık tuz
- 3 çay kaşığı susam çekirdeği yağı
- 35 parça börek yufkası- 20cm x 24cm
- Kızartmak için yağ
- Hamur kenarlarını mühürleyerek kapatmak için biraz yumurta

## HAZIRLANIŞI

1. Soğanları yumuşayana kadar kızartın, sonra lahana, havuç, mantar, zencefil ve sarımsağı ekleyin. Hepsini hafif yumuşayınca kırmızı biberi ekleyin ve 1 dakika kızartın.
2. 3-4 yemek kaşığı soya sosunu ve beyaz biberi ekleyin. Pişmeye yakın fasulye filizi ve şehriyeleri ekleyin. Karışımın sulu olmadığından emin olun, eğer varsa suyu çekene kadar pişirin.
3. Soğuduktan sonra, susam yağın ekleyerek karıştırın ve yufkaları sarana kadar buzdolabında bekletin.
4. Hamuru istenen büyüklükte kesin ve rulo yapmak için uzun olan kenarı kullanın. Bir ucuna bir çorba kaşığı hazırladığınız dolgu malzemesinden koyun, bir kez yuvarlayın ve kenarları kapatmak için iki taraftan yufkayı katlayın. Ardından sonuna kadar yuvarlayın. Biraz yumurta kullanarak hamur kenarlarını mühürleyip kapatın. Böreklerin yüzeye yapışmasını önlemek için yağlı kağıt veya streç film üzerine yerleştirin.
5. Fritözde ya da tavada en az yarısına gelen veya bol yağda bir kez çevirerek kızartın. Kağıt havlu üzerine alarak fazla yağın süzölmesini sağlayın.
6. Çin börekleri, tatlı-acı dip sosla servis edilebilir (Tarifini 50. sayfada bulabilirsiniz).



Çinlilerin yedi uğurlu yiyeceğinden biri olan Çin Böreği, baharı karşılarken özellikle Çin Yeni Yılı boyunca yoğun bir şekilde öne çıkıyor. Karakteristik şekil ve renkleriyle, bir masanın üzerine yığılmış külçe altınları andıran bu börekler, bu nedenle yeni yıl için zenginlik ve refahı ifade eder. 16 gün süren festival boyunca tüm gece oynanan Çin daması oyunları sırasında genellikle atıştırmalık olarak sunulur.





# SPRING ROLLS



## INGREDIENTS

200 grams cabbage, shredded finely  
200 grams carrot, cut into matchstick pieces  
100 grams bean sprouts  
100 grams red pepper, thinly sliced  
150 grams onion, thinly sliced  
5 garlic cloves, thinly sliced  
3cm piece ginger, pounded to a paste  
3 tablespoons oil  
200 grams thinly sliced chestnut mushrooms, or 6 shitake mushrooms soaked in boiling water for 20 minutes, then thinly sliced  
50 grams vermicelli noodles, cut into manageable pieces, soaked in boiling water for 10 minutes and drained  
½ teaspoon white pepper  
3-4 tablespoons soy sauce  
Salt to taste  
3 teaspoons sesame seed oil  
35 Phyllo pastry sheets - 20cm x 24cm  
Oil for frying  
A little egg to seal the pastry edges

## METHOD

1. Fry the onions until soft; add in the cabbage, carrot, mushrooms ginger and garlic. When wilted, add in the red pepper and fry for 1 minute.
2. Add in the soy sauce 3-4 tablespoons soy sauce and white pepper. Just at the end of the cooking time add the beansprouts with the vermicelli. Ensure there is no water in the mixture; boil it away if there is.
3. When cool, mix in the sesame seed oil. Refrigerate until time to roll.
4. Cut the pastry to size and use the longer length to roll. Place a tablespoon of the filling at one end, roll once and tuck in the two sides over to seal the edges. Then roll to the top. Dab a little egg on the edge and stick down. Place on greaseproof paper or cling film to stop the pastry spring rolls from sticking to the surface.
5. Deep-fry or fry in oil that comes at least halfway up the spring roll, turning once. Drain on kitchen paper.
6. The springs rolls can be served with sweet chilli dipping sauce (refer to page 53 for the recipe).

As a welcome to Spring, spring rolls feature heavily during Chinese New Year - they represent one of the seven lucky foods. As a hope for the coming year, their shape and colour, stacked on a plate, signify, gold bullion bars. They're often brought out as a snack during the all-night mahjong games played over the 16-day festival.







# HAINAN USULÜ TAVUKLU PİLAV

## MALZEMELER (tavuk için)

1 küçük tavuk (1.3-1.5 kg)  
Tuz  
3 yeşil soğan, 2si tüm 1 tanesi süsleme için ince kıyılmış  
2 orta boy salatalık  
Biraz yağ

## MALZEMELER (tavuk sosu için)

4 yemek kaşığı tamari, veya seyreltilmiş tuzlu soya sosu,  
(normal soya sosu kullanıyorsanız 2 yemek kaşığı yeterli)  
1 yemek kaşığı susam çekirdeği yağı  
4 yemek kaşığı mirin veya yerine: 2 yemek kaşığı sirke,  
2 yemek kaşığı şeker, 2-4 yemek kaşığı su

## MALZEMELER (chilli sos için)

4-6 büyük kırmızı chilli (acı biber)  
2 diş sarımsak  
1cm zencefil parçası  
¼ çay kaşığı tuz  
1 yemek kaşığı limon suyu

## HAZIRLANIŞI

1. Tavuğu, derisine zarar vermemeye dikkat ederek yıkayıp kurulayın. İcini ve dışını tuzlayın. Pişirmeden önce oda sıcaklığında en az 30 dakika dinlendirin, ama tercihen gece boyunca buzdolabında bekletin. Pişirmeden 30 dakika önce buzdolabından çıkarıp oda sıcaklığına gelmesini sağlayın.
2. Büyük bir tencerede suyu kaynatın. Su kaynamaya başlayınca tavuğu göğüs kısmı alta gelecek şekilde dikkatlice tencereye koyun. Kapağını kapatıp tekrar kaynayınca kadar bekleyin. Kaynama noktasına ulaştığında, ocağı kapatıp tencereyi 30 dakika dinlenmesi için kenara alın.
3. Bu arada, tüm malzemeleri bir karıştırıcıda pürüzsüz hale gelene kadar karıştırarak chilli (biber) sosu hazırlayın. Bıçaklar dönmüyorsa bir yemek kaşığı su ekleyin.
4. Tavuk sosu için tüm malzemeleri karıştırın. Mirin yerine karışım hazırlıyorsanız, şekeri ve sirkeyi suda eritin ve oda sıcaklığına gelmesini sağlayın.
5. Yeşil soğan sosunu hazırlayın. Zencefili kıyılmış taze soğan ve tuzla pütürlü bir ezme elde edene kadar havanda dövün. Yağı iyice ısıtın. Soğan ezmesini ekleyin ve macun kıvamına gelene kadar bir kaşıkla kuvvetlice ve sürekli karıştırın.
6. Pilav için, bir kızartma tavasına 2 yemek kaşığı yağ koyun ve bütün halindeki sarımsaklar ile dilimlenmiş zencefilleri kızartın. Malzemeleri birbirine değmeden kızarabilmeleri için ayırın. Zencefilin her iki tarafı koyu kahverengiye ve sarımsaklar neredeyse yanma kıvamına gelmeli. Bu malzemelerin kömürleşmesi pilava isli bir tat verecektir, bu nedenle kömür kıvamına getirmekten korkmayın.
7. 30 dakikalık dinlendirmeden sonra, tavuğu bir kez daha kaynatın. Kapağı kapalı tutun ve kaynayınca altını kapatıp ocaktan alarak tekrar 30 dakika dinlenmesini bekleyin.
8. Büyük bir kasede bir yemek kaşığı tuz ile buzlu su hazırlayın. 30 dakika dinlenen tavuğu sudan çıkarın. Tavuk suyu tamamen süzülene kadar asılı bekletin. Şimdi, tavuğu tuzlu suyun içine daldırıp bir kez çevirerek 10 dakika bekletin (Bu, tavuk derisine yemeğin imzası olan jelatinli bir doku verecek ve ayrıca tavuğun fazla pişmesini engelleyecektir). Tavuğu sudan çıkarıp, bir süzgeç yardımıyla süzölmeye ve kurumaya bırakın. Sonra, derinin üstüne biraz susam çekirdeği yağı sürün.
9. 2 adet bütün haldeki taze soğanı tavuk suyuna koyun ve suyu 1/3 oranında inceltin. Tuzunu kontrol edin.
10. Pirinci suyu berraklaşınca kadar yıkayın. Kaynatarak suyunun iyice süzülmesini sağlayın.
11. Bir tencereye, pirinci ve yeterince tavuk suyunu koyun. Yanmış sarımsak ve zencefili tavadaki yağıyla birlikte tencereye ekleyin ve kapağı kapatın. Pirinç tavuk suyunun tümünü çekinceye kadar kısık ateşte pişirin. Altını kapatın ve demlenmesi için kapağı 10 dakika boyunca sıkıca kapalı tutun.
12. Zencefil parçalarını çıkarın ve sarımsağı ezin, böylece iç kısımlar (ve biraz kömürleşmiş kabuk) pirinçle kalsın. Çıkardığınız zencefil ve sarımsak kabuklarını kalan tavuk suyuna koyun ve 10 dakika kaynatın. Tavuk suyu kaynatarak sarımsak ve zencefilin tadını alırken, pilavı 10 dakika kapağı kapalı halde bekletin. Pilavı servis etmeden önce kabartın.

## BİRLEŞTİRME

- Tavuğu parçalara ayırın. Göğüs etini kemikten ayırıp dilimleyin. Uyluğu bacadan ayırın, kanatları kemiği ile birlikte gövdeden ayırın. Doğranmış salatalık ile süsleyin. Tavuğu ayrı olarak veya servis tabaklarıyla servis edin.
- Soyalı tavuk sosunu karıştırın ve biraz tavuğun üzerine biraz da pilavın üzerine gezdirin. Kalanı daha fazla isteyenler için küçük bir kaptaki servis edin.
- Chilli (acı biber) sosunu ve yeşil soğan sosunu yanında servis edin.
- Tavuk suyunun tuzunu kontrol edin, gerekirse tuz ekleyin. Zencefil ve sarımsakları süzerek çıkarın. Her porsiyon tavuklu pilavın yanına birkaç dilim yeşil soğan serpererek bu tavuk suyundan bir kase koyun.

Çin'in Hainan adasından göçen şefler bu yemeği Singapur'da ortaya çıkarmışlardır. Fikri anavatanlarından almış, Kanton teknikleri ile birleştirmiş ve Singapur zenginliği eklemişlerdir. Hainan usulü tavuklu pilav Singapur'un resmi olmayan ulusal yemeği olmuş ve 2018'de CNN Travel, onu dünyanın en iyi 50 yemeğinden biri olarak seçmiştir.

## MALZEMELER (yeşil soğan sosu için)

4 yeşil soğan (çoğunlukla beyaz tarafı), doğranmış  
2cm zencefil parçası, rendelenmiş  
2 yemek kaşığı yağ  
¼ çay kaşığı tuz

## MALZEMELER (pilav için)

2 bardak olgun basmati pirinci  
1½ bardak kaynatarak inceltilmiş tavuk suyu  
10 diş tüm sarımsak, soyulmuş  
10 dilim soyulmamış zencefil, çaprazlama ince dilimler halinde kesilmiş  
1 çay kaşığı tuz





# HAINANESE CHICKEN RICE



## INGREDIENTS (for the chicken)

1 small chicken (1.3-1.5 kg)  
Salt to taste  
3 spring onions, 2 whole and 1 sliced finely for garnish  
2 medium-sized cucumbers  
A little oil

## INGREDIENTS (sauce for the chicken)

4 tablespoons tamari, or reduced salt soy sauce, (use 2 tablespoons if using regular soy sauce)  
1 tablespoon sesame seed oil  
4 tablespoons mirin or 2 tablespoons vinegar,  
2 teaspoons sugar, 2-4 tablespoons water

## INGREDIENTS (for the chilli sauce)

4-6 large red chillies  
2 cloves garlic  
1cm piece of ginger  
¼ teaspoon salt  
1 tablespoon lemon juice or lime juice

## METHOD

1. Wash and dry the chicken, being careful not to break the skin. Salt inside and outside. Rest at room temperature for at least 30 minutes before cooking, but preferably in the fridge overnight. Remove from the fridge 30 minutes before cooking to bring the chicken up to room temperature.
2. Bring a large pot of water to a boil. When it has reached a rolling boil, carefully place the chicken breast-side down into the water. Cover and bring to a rolling boil again. Once you've reached a rolling boil, turn the stove off and set the pan aside for half an hour.
3. Meanwhile, prepare the chilli sauce by mixing all the ingredients in a blender until smooth. Add a tablespoon of water if the blades don't turn.
4. Mix up the sauce for the chicken. If using a mirin substitute, melt the sugar in the water and vinegar and let it reach room temperature.
5. Prepare the spring onion sauce. Pound the ginger with the chopped spring onions and salt until you have a rough paste. Heat the oil to the smoking point. Add to the onion paste and mix in vigorously with a spoon until the paste emulsifies.
6. For the rice: In a frying pan, add 2 tablespoons of oil and fry the whole garlic and sliced ginger. Separate the items so they can fry without touching each other. The ginger should reach a dark brown on both sides and the garlic needs to almost burn. The charring of these items will give a smoked flavour to the rice. Don't be afraid to bring these items to a dark char just short of incineration.
7. Once 30 minutes of resting time has passed, bring the chicken to the boil one more time. Keep the lid on, and when the water has reached a rolling boil, turn the heat off, remove the pan from the stove and wait another 30 minutes.
8. Prepare a large bowl of iced water with a tablespoon of salt. Remove the chicken from the stock (after 30 minutes). Hang the chicken for a minute over the stock so the liquid can drip back into the pan. Now, plunge the chicken into the iced water and leave for 10 minutes, turning once. (This will give the chicken the gelatinous skin that is a signature of this dish and also stop the chicken from cooking further). Remove and dry in a colander, or hang to dry. Rub a little sesame seed oil over the skin.
9. Add the two whole spring onions to the chicken stock and reduce by 1/3. Check the seasoning.
10. Wash the rice until the water runs clear. Drain well.
11. In a saucepan, add the rice and the chicken stock. Add the burnt garlic and ginger with the oil from the pan. Cover, and cook on a low heat until you see that the rice has absorbed almost all of the stock. Turn the heat off; keep the lid tightly on for 10 minutes to allow further steaming time.
12. Remove the ginger pieces and squash down the garlic so the insides (and a little of the char skin) remain with the rice. Remove the rest and put the ginger and garlic into the soup/stock. Let the soup boil for another 10 minutes. Keep the rice covered for 10 more minutes while the soup boils and takes on the flavour of the ginger and garlic. Fluff up the rice before serving.

## ASSEMBLY

- Cut the chicken into pieces. Take the breast meat off the bone and slice. Split the thigh from the leg, separate the wings from the carcass, but keep on the bone. Decorate with sliced cucumber. Serve the rice separately or on individual plates.
  - Mix the soy chicken sauce and drizzle some over the chicken and a little on the rice. Serve the rest in a small bowl for extra drizzling.
  - Serve the chilli sauce and the spring onion sauce on the side.
  - Check the seasoning of the chicken stock. Strain the ginger and garlic. Add more salt if necessary.
- Place a bowl of this beside each serving of chicken rice, with a sprinkling of a few sliced spring onions.

Chefs who migrated from the island of Hainan in China, created this dish in Singapore. They took ideas from their homeland, incorporating Cantonese techniques and adding a Singapore flourish. Hainanese chicken rice has become the unofficial national dish of Singapore and, in 2018 CNN Travel voted it one of the 50 best dishes in the world.

## INGREDIENTS (for the spring onion sauce)

4 spring onions (mostly white part), chopped  
2cm piece ginger, grated  
2 tablespoons oil  
¼ teaspoon salt

## INGREDIENTS (for the rice)

2 cups aged basmati rice  
1½ cups reduced chicken stock  
10 whole garlic cloves, peeled  
10 slices of ginger unpeeled, cut diagonally into thin slices  
1 teaspoon salt





# SATAY

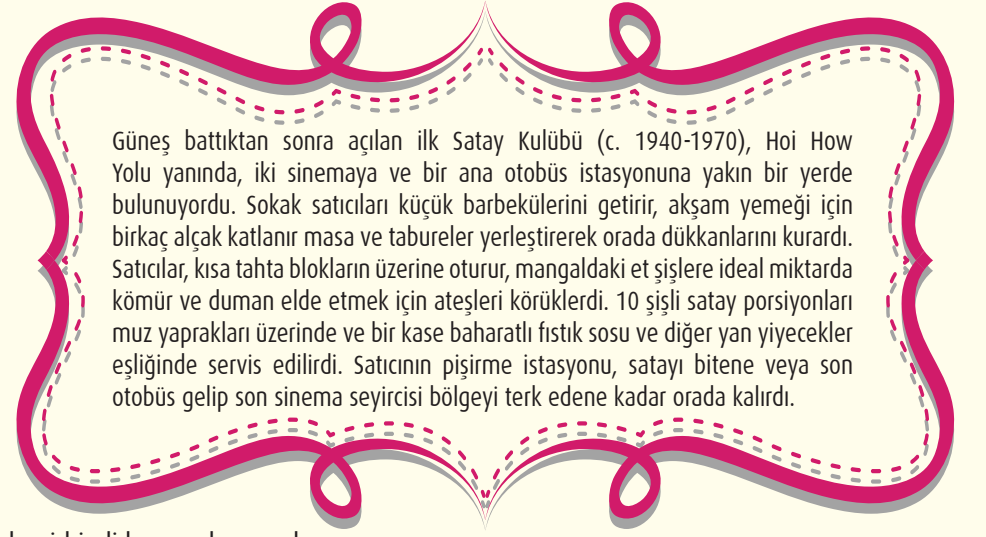
## MALZEMELER

- 1 kg tavuk, kuzu eti veya dana eti, veya tümünün karışımı
- 1 yemek kaşığı kişniş tohumu
- 1 çay kaşığı kimyon tohumu
- ½ çay kaşığı rezene tohumu
- 1 orta büyüklükte kırmızı soğan
- 3 diş sarımsak
- 1 sap limon otu, veya yerine: bir limonun kabuğu (içini ayırın)
- 1cm taze havlıcan, veya yerine: zencefil
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı zerdeçal tozu
- 2 çay kaşığı esmer şeker
- ½ bardak demirhindi suyu, ½ su bardağı kaynar suda 10 dakika bekletilmiş 1 yemek kaşığı demirhindi lapasından yapılı
- 1 tepeleme çay kaşığı karbonat, eti yumuşatmak için
- 4 yemek kaşığı yağ
- 50 bambu şişi

## HAZIRLANIŞI

1. Eti yaklaşık 2cm x 1cm parçalar halinde doğrayın. Kenara koyun.
2. Kızartma tavasını ısıtın ve bütün baharatları (kişniş, kimyon ve rezene) kokuları gelene kadar (sıcak tavada yaklaşık 1 dakika) sürekli karıştırarak kavurun. Kokusu yayıldığında, toz haline gelinceye kadar öğütün.
3. Mikserde soğan, sarımsak ve limon otu (veya yerine malzeme), havlıcanı (veya yerine malzemeyi) inceltmeye kadar öğütün. Toz haline getirilmiş baharatları ekleyin ve yağ hariç diğer tüm malzemeleri karıştırın. En az 6 saat, gece boyunca veya 2 güne kadar marine etmeye bırakın.
4. Bu sırada, bambu şişlerini en az 1 saat soğuk suda bekletin (bu çubukların alev almasına engel olacaktır). Et parçalarını bambu şişlerine geçirin. Yağ ile fırçalayın. Pişinceye kadar mangal kömürü üzerinde barbekü yapın, dökme demir tavada kızartın veya ızgara yapın.
5. Satay, yer fıstığı sosu ile servis edilebilir (Tarifini 50. sayfada bulabilirsiniz).

- Yalnızca yumuşak et parçaları, örneğin kuzu budu veya dana antrikot kullanın.





# SATAY

## INGREDIENTS

- 1 kg chicken, lamb or beef, or a mixture of all
- 1 tablespoon coriander seeds
- 1 teaspoon cumin seeds
- ½ teaspoon fennel seeds
- 1 medium-sized red onion
- 3 cloves garlic
- 1 stalk lemongrass, substitute: rind of one lemon (avoid pith)
- 1cm fresh galangal, substitute: ginger
- 1 teaspoon salt
- 1 teaspoon turmeric powder
- 2 teaspoons brown sugar
- ½ cup tamarind water, made from 1 tablespoon tamarind pulp seeped in ½ cup boiling water for 10 minutes
- 1 heaped teaspoon bicarbonate of soda, for tenderising the meat
- 4 tablespoons oil
- 50 bamboo skewers

## METHOD

1. Cut the meat into 2cm x 1cm pieces approximately. Set aside.
  2. Heat a frying pan and dry-fry the whole spices (coriander, cumin and fennel), stirring constantly until their fragrance comes through (about 1 minute in a hot pan). Grind to a powder.
  3. In a liquidiser, pulverize the onion, garlic, lemon grass (or substitute), the galangal (or substitute), until fine. Add the ground spices and combine all the other ingredients, except the oil. Leave to marinade for a minimum of 6 hours, overnight or up to 2 days.
  4. Meanwhile, soak the bamboo skewers in cold water for a minimum of 1 hour (this prevents the sticks from catching on the fire). Thread pieces of meat onto the bamboo skewers. Brush with the oil. Barbecue over charcoal, fry in a cast iron skillet, or grill, until cooked.
  5. The satay can be served with peanut sauce (refer to page 53 for the recipe).
- Use only tender cuts of meat, i.e., leg of lamb, entrecote from beef.

Opening after sundown the first Satay Club was by the side of Hoi How Road (c. 1940-1970), close to two cinemas and a main bus depot. Hawkers brought their small barbecues and set up shop there, placing a few low fold-out tables for diners, along with stools. The hawkers squatted on short wooden blocks at small charcoal burners, fanning the flames of the fire to get the ideal amount char and smoke onto the meat skewers. The 10-stick portions of satay were served on banana leaves; and a bowl of spicy peanut sauce was already on the table, with other accompaniments. The hawker's cooking station would remain until he ran out of satay or when the final bus was in, and the last of the cinema audience had left the area.







# NASİ LEMAK



## MALZEMELER

- 2 bardak yasemin pirinci
- 1 sap limon otu, ezilmiş
- 1 pandan yaprağı, düğümlemiş, veya yerine: ½ çay kaşığı vanilya özü
- 1 bardak tavuk suyu, veya 1 su bardağı sıcak suda eritilmiş ½ tavuk suyu bulyonu
- ¾ bardak hindistan cevizi kreması
- Yeteri kadar tuz (tavuk suyu bulyonu kullanmıyorsanız)
- ½ çay kaşığı çemen otu tozu (isteğe bağlı)

## HAZIRLANIŞI (pilav için)

1. Mümkün olduğu kadar fazla nişastayı çıkarmak için pirinci birkaç kez yıkayın.
2. Pirinci ve tüm malzemeleri derin bir tencere içine koyun. Kapağını kapatın ve kaynamaya bırakın.
3. Kaynamaya başladığında ısıyı azaltın; sıvının çoğu bitene ve pirinç tanelerinin çıktığını görene kadar kapağı kapalı olarak yavaşça kaynamaya bırakın. Ocağı kapatıp, kapağı sıkıca kapalı bir şekilde 10 dakika buharda demlendirin.
4. Limon otu sapını ve pandan yaprağını çıkarın. Servis etmeden önce pilavı kabartın.

## MALZEMELER (sambal sos için)

- 10 adet kurutulmuş chilli (acı biber), çekirdekleri çıkartılmış ve ıslatılmış
- 4 taze uzun kırmızı chilli (acı biber)
- 1 orta büyüklükte kırmızı soğan
- 3 diş sarımsak
- 1 çay kaşığı belacan (karides ezmesi), veya yerine: ançüez ezmesi veya 1 yemek kaşığı balık sosu
- 1 bardak ikan bilis (kurutulmuş ançüez) veya 50 gram kurutulmuş tuzlu balık filetosu, örneğin, çiroz, ince dilimlenmiş
- 1 orta boy kırmızı soğan, ince doğranmış
- 4 yemek kaşığı tuzsuz yer fıstığı
- 1 yemek kaşığı dut pekmezi
- 1 yemek kaşığı esmer şeker
- 1 yemek kaşığı kurutulmuş demirhindi, ¼ bardak kaynar suda bekletilmiş
- Yeteri kadar tuz
- 5 yemek kaşığı yağ

## HAZIRLANIŞI (sambal sos için)

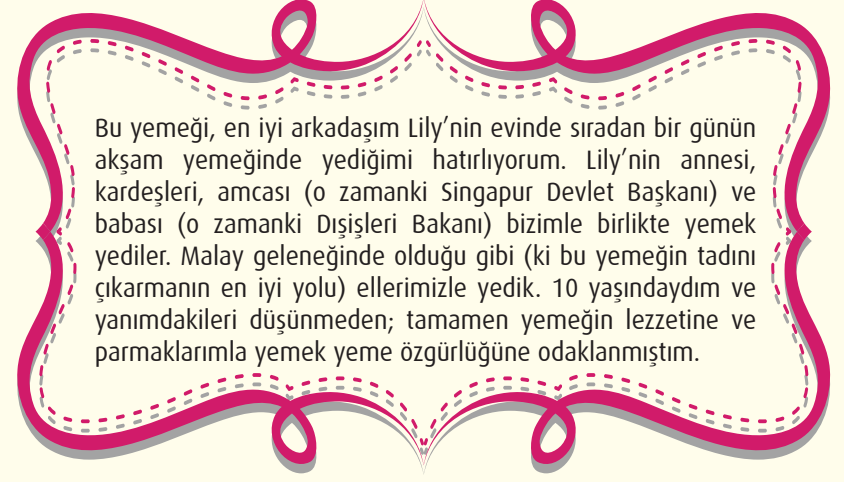
1. İlk 5 malzemeyi ezme kıvamına gelinceye kadar karıştırın.
2. 5 yemek kaşığı yağda, yer fıstıklarının hafif renk değiştirene kadar yaklaşık 1½ dakika kızartın, yağdan çıkarın ve kâğıt havluyla fazla yağdan arındırın.
3. Aynı yağda, ikan bilisi çıtırlaşmaya kadar kızartın (yaklaşık 1dk), sonra kâğıt havluyla fazla yağdan arındırın.
4. Dilimlenmiş soğanları yağda yumuşayınca kadar kızartın. Baharat ezmesini ekleyin ve yağ yüzeye çıkıp parlak görünene kadar (yaklaşık 15 dakika) kızartın.
5. Şeker ve pekmezi ekleyin, iyice karıştırın; süzölmüş demirhindi suyunu ekleyin.
6. Servisten önce ezmeye ikan bilisi veya yerine malzemeyi ekleyin. Tuzunu kontrol edin, gerekirse tuz ekleyin.

## DİĞER MALZEMELER

- 1 salatalık, ince kıyılmış ve 4 katı yumurta, veya 4 yağda kızarmış (sahanda) yumurta

## BİRLEŞTİRME

1. Pilavı tabağın ortasına alın.
2. Kenara 1 dilim haşlanmış yumurta ekleyin; yağda kızarmış yumurta kullanacaksanız pilavın üzerine koyun.
3. Salatalık dilimlerini yanlara yerleştirin.
4. Bir yemek kaşığı yer fıstığı ekleyin.
5. Kızarmış balık veya tavuğu tabağa koyun (Tarifini 52. sayfada bulabilirsiniz).



Bu yemeği, en iyi arkadaşım Lily'nin evinde sıradan bir günün akşam yemeğinde yediğimi hatırlıyorum. Lily'nin annesi, kardeşleri, amcası (o zamanki Singapur Devlet Başkanı) ve babası (o zamanki Dışişleri Bakanı) bizimle birlikte yemek yediler. Malay geleneğinde olduğu gibi (ki bu yemeğin tadını çıkarmanın en iyi yolu) ellerimizle yedik. 10 yaşındaydım ve yanımdakileri düşünmeden; tamamen yemeğin lezzetine ve parmaklarımla yemek yeme özgürlüğüne odaklanmıştım.





# NASI LEMAK



## INGREDIENTS

- 2 cups jasmine rice
- 1 lemongrass stalk, bruised
- 1 pandan leaf, tied in a knot, substitute: ½ teaspoon vanilla essence
- 1 cup chicken stock, or ½ chicken stock cube dissolved in 1 cup hot water
- ¾ cup coconut cream
- Salt to taste (if not using stock cube)
- ½ teaspoon fenugreek powder (optional)

## METHOD (for the rice)

1. Wash the rice several times to remove as much starch as possible.
2. Add all the ingredients to the rice in a deep pan. Cover, and bring up to boil.
3. When boiling, reduce the heat; allow to simmer with the lid on until most of the liquid is gone and you can see the rice grains coming through. Turn off and allow to steam with the lid tightly on for 10 minutes.
4. Remove the lemongrass stalk and pandan leaf. Fluff up the rice before serving.

## INGREDIENTS (for the chilli sambal)

- 10 dried chillies, seeds removed and soaked
- 4 long red fresh chillies
- 1 medium-sized red onion
- 3 cloves garlic
- 1 teaspoon blachan (shrimp paste), substitute: anchovy paste, or 1 anchovy in oil, or 1 tablespoon fish sauce
- 1 cup ikan bilis or 50 grams dried salted fish fillets, i.e., hazir ciroz, thinly sliced
- 1 medium-sized red onion, sliced thinly
- 4 tablespoons unsalted peanuts
- 1 tablespoon mulberry molasses
- 1 tablespoon brown sugar
- 1 tablespoon dried tamarind, soaked in ¼ cup boiling water
- Salt to taste
- 5 tablespoons oil

## METHOD (for the chilli sambal)

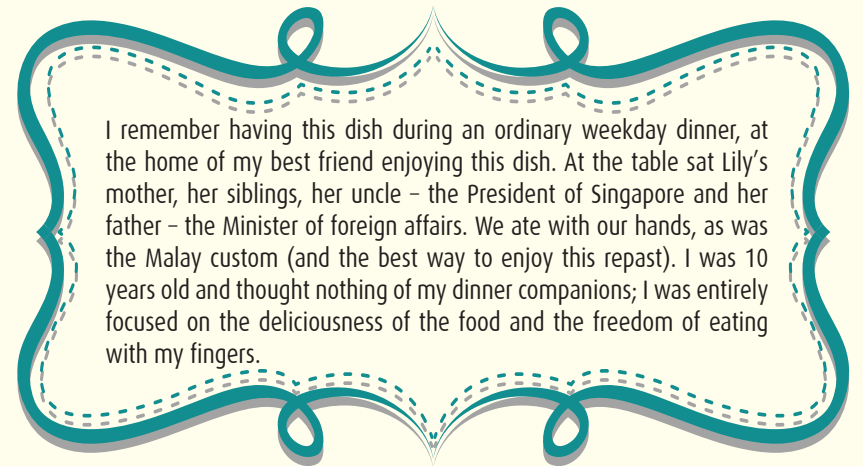
1. Blend the first 5 ingredients together to make a paste.
2. In 5 tablespoons of oil, fry the peanuts for about 1½ minutes until coloured slightly, remove and drain on kitchen paper.
3. In the same oil fry the ikan bilis until crisp (about 1 minute), drain on kitchen paper.
4. Add the sliced onions to the oil and fry until soft. Add the spice paste and fry until the oil starts to come through and it looks glossy (about 15 minutes).
5. Add in the sugar and molasses, stir well; add the water from the strained tamarind.
6. Before serving add the ikan bilis or substitute to the paste. Check the seasoning. Add salt if necessary.

## OTHER INGREDIENTS

- 1 cucumber, thinly sliced, 4 hard-boiled eggs or 4 fried eggs

## ASSEMBLY

1. Place the rice in the middle of the plate.
2. Add 1 sliced boiled egg to the side; if using fried egg, place on top of rice.
3. Place cucumber slices to the side.
4. Add a tablespoon of peanuts.
5. Place fried fish or fried chicken on the plate (please refer to page 55 for the recipe).



I remember having this dish during an ordinary weekday dinner, at the home of my best friend enjoying this dish. At the table sat Lily's mother, her siblings, her uncle – the President of Singapore and her father – the Minister of foreign affairs. We ate with our hands, as was the Malay custom (and the best way to enjoy this repast). I was 10 years old and thought nothing of my dinner companions; I was entirely focused on the deliciousness of the food and the freedom of eating with my fingers.





# DANA MURTABAK



## MALZEMELER (murtabak iç dolgusu için)

- 200 gram dana kıyma
- 1 orta boy soğan, ince doğranmış
- 3 diş sarımsak, macun kıvamında ezilmiş
- 3cm zencefil parçası, macun kıvamında ezilmiş
- 2 yemek kaşığı Madras köri tozu
- 1 çay kaşığı garam masala
- 3 yemek kaşığı yağ
- ¼ bardak su
- Yeteri kadar tuz
- 2 küçük yumurta

## HAZIRLANIŞI

1. Küçük bir tavada yağı ısıtın. Soğanları ekleyin ve matlaşmaya kadar kızartın.
2. Zencefil ve sarımsak ezmesini ekleyin. 1 dakika pişirin.
3. Köri tozunu ekleyin. 1 dakika kızartın.
4. Kıymayı ekleyip baharatlar ve soğan ile karıştırın. Etin her tarafı kızarana kadar sürekli karıştırın.
5. ¼ su bardağı su ekleyin. İyice karıştırın ve kapağını kapatın. 5 dakika yavaş yavaş kaynamaya bırakın.
6. Kapağı açın ve eğer varsa kalan suyu çekirin. Garam masalayı ekleyin. 30 saniye karıştırarak kızartın. Ocağı kapatın ve soğumaya bırakın. Tuzunu kontrol edin.
7. Et yeterince soğuyunca yumurtaları ekleyin. İyice karıştırın.

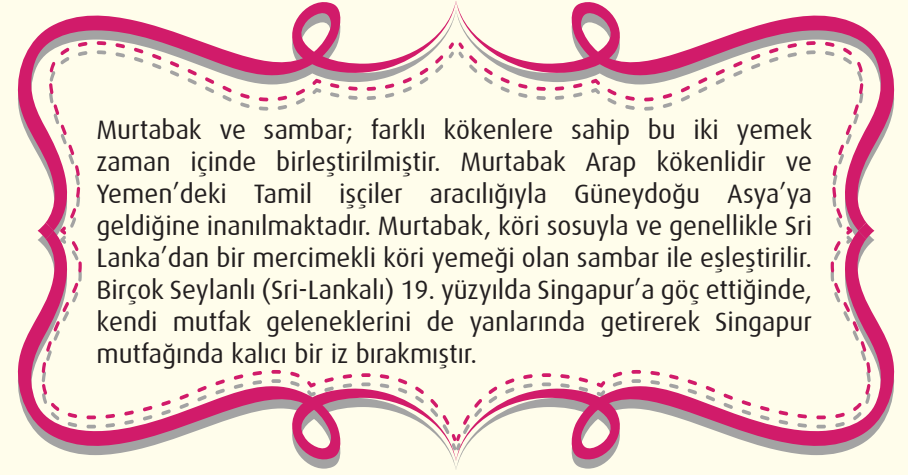
## MALZEMELER (hamur için)

- 2 bardak un (270g)
- ½ çay kaşığı tuz
- ½ bardak süt, ılık
- 1 çay kaşığı şeker
- 1 yemek kaşığı yağ
- 1 küçük yumurta, çırpılmış
- 3-5 yemek kaşığı ılık su, gerekirse
- 1 yemek kaşığı yağ, kızartmak için yağ (ekstra 3 yemek kaşığı)

## HAZIRLANIŞI

1. Şeker, tuz, yağı ılık süt ile birleştirin.
2. Sıvıyı ve bir yumurtayı una ekleyin. Hamurun kıvamı yumuşak ve esnek olmalıdır. Daha fazla sıvıya ihtiyacı olursa tek seferde bir çorba kaşığı dolusu olacak şekilde ılık su ekleyin.
3. Hamuru pürüzsüz olana kadar 10 dakika yoğurun. 30 dakika dinlenmeye bırakın. Daha sonra her biri yaklaşık 50-60 gramlık eşit toplar halinde (10-12) bölün. Hamur toplarının üzerine biraz yağ sürün ve üzerini kapatarak bir gece buzdolabında bekletin. Bu uzun dinlenme süresi hamurun ince bir şekilde açılmasını sağlayacaktır.
4. Hamuru açmaya hazır olduğunuzda, mutfak tezgahınızın yüzeyini hafifçe yağlayın ve bir hamur topunu avucunuzda daire şeklinde düzleştirin. Bir oklava yardımıyla arkasını görebileceğiniz yarı saydam bir hamur tabakası oluşturabilirsiniz. Alternatif olarak, yavaşça kenarları kaldırın (her seferinde bir köşe) ve ince bir tabaka elde edene kadar hamuru gerdirerek uzatın. Birkaç delik varsa endişelenmeyin, ancak yufkaları eşit ve ince hale getirmeye çalışın. İki kenarı katlayın. Ortasına birer yemek kaşığı çırpılmış yumurta ve kıyma dolgusunu ekleyip biraz yayın. Yufkanın diğer köşelerini dolgunun üzerine katlayın.
5. Sıcak bir tavaya yağ koyun. Murtabakı hafifçe kaldırın ve önce bir tarafı, sonra diğer tarafını kızartın.
6. Diğer hamur topları ile aynı işlemi tekrarlayın.
7. Murtabak Sambar ile servis edilebilir (Tarifini 51. sayfada bulabilirsiniz).

- Bu tarifte hamura alternatif olarak zaman kazanmak için hazır yufka kullanılabilir. Ama yufkanın tüm katlarını yağlayın.
- Murtabak tavuk, kuzu veya sebze dolgusu ile de yapılabilir.



Murtabak ve sambar; farklı kökenlere sahip bu iki yemek zaman içinde birleştirilmiştir. Murtabak Arap kökenlidir ve Yemen'deki Tamil işçiler aracılığıyla Güneydoğu Asya'ya geldiğine inanılmaktadır. Murtabak, köri sosuyla ve genellikle Sri Lanka'dan bir mercimekli köri yemeği olan sambar ile eşleştirilir. Birçok Seylanlı (Sri-Lankalı) 19. yüzyılda Singapur'a göç ettiğinde, kendi mutfak geleneklerini de yanlarında getirerek Singapur mutfağında kalıcı bir iz bırakmıştır.





# BEEF MURTABAK



## INGREDIENTS (for the murtabak filling)

200 grams beef mince  
1 medium onion, finely chopped  
3 cloves garlic, pounded to a paste  
3cm piece ginger, pounded to a paste  
2 tablespoons Madras curry powder  
1 teaspoon garam masala  
3 tablespoons oil  
¼ cup water  
Salt to taste  
2 small eggs

## METHOD

1. In a small frying pan, heat up the oil. Add the onions and cook until translucent.
2. Add in the ginger & garlic paste. Cook for 1 minute.
3. Add in the curry powder. Fry for 1 minute.
4. Add in the minced meat and coat in the spices and onion. Stir constantly until the meat is browned all over.
5. Add in ¼ cup water. Mix in well and cover. Leave to simmer for 5 minutes.
6. Remove the lid and fry off the liquid, if any remains. Add in the garam masala. Fry for 30 seconds, mixing it in. Turn the heat off and cool. Check the seasoning.
7. Add in the eggs when the meat has cooled sufficiently. Mix in well.

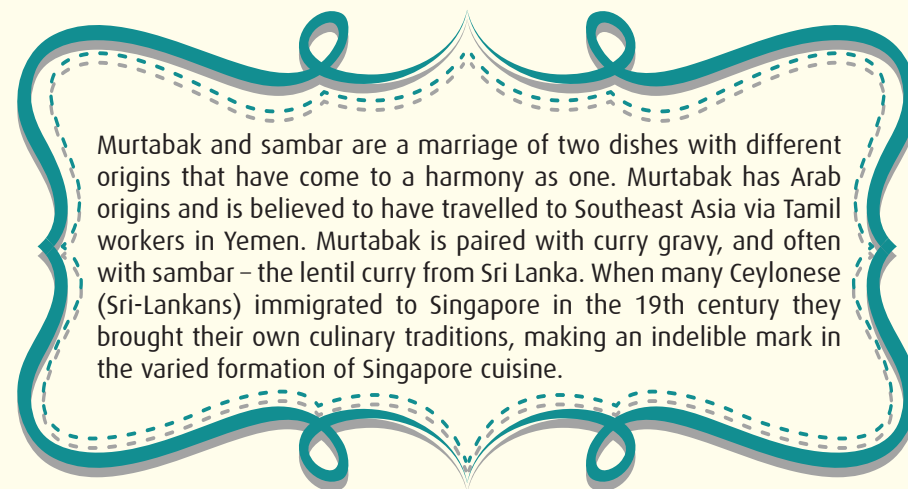
## INGREDIENTS (for the dough)

2 cups flour (270g)  
½ teaspoon salt  
½ cup milk, warmed  
1 teaspoon sugar  
1 tablespoon oil  
1 small egg, beaten  
3-5 tablespoons warm water, if needed  
1 tablespoon oil, extra + oil for frying (3 tablespoons)

## METHOD

1. Combine the sugar, salt, oil and warm milk.
2. Add the liquid to the flour with an egg. The consistency of the dough should be soft and pliable. If it needs more liquid, add in a tablespoon of warm water at a time.
3. Knead the dough for 10 minutes until smooth. Allow to rest for 30 minutes. Then divide into balls in equal portions (10-12) of about 50-60 grams each. Coat the dough balls in a little oil and leave in the fridge covered overnight. This long resting period will make it possible to stretch the dough thinly.
4. When ready to roll the dough, oil the kitchen surface lightly and flatten a dough ball with the back of your palm into a circle. You can use a rolling pin to create a thin sheet of translucent dough that you can see through. Alternatively, slowly lift the edges (a corner at a time) and stretch the dough until you have a thin sheet. Don't worry if there are a few holes but try to get the sheets even and thin. Fold over two edges. Add a generous tablespoon of the whisked meat and egg filling in the middle and spread out a little. Fold the other corners of the dough sheet over the filling.
5. In a hot frying pan, add the oil. Gently lift the murtabak and fry first on one side until cooked and then the other.
6. Repeat with the other dough balls.
7. The Murtabak can be served with sambar (refer to page 54 for the recipe).

- Phyllo pastry can be used as an alternative to the dough in this recipe to save time. But oil all the folds of the pastry.
- Murtabak can also have a filling of chicken, lamb or vegetable.



Murtabak and sambar are a marriage of two dishes with different origins that have come to a harmony as one. Murtabak has Arab origins and is believed to have travelled to Southeast Asia via Tamil workers in Yemen. Murtabak is paired with curry gravy, and often with sambar – the lentil curry from Sri Lanka. When many Ceylonese (Sri-Lankans) immigrated to Singapore in the 19th century they brought their own culinary traditions, making an indelible mark in the varied formation of Singapore cuisine.







# KUZU BÜRYANI



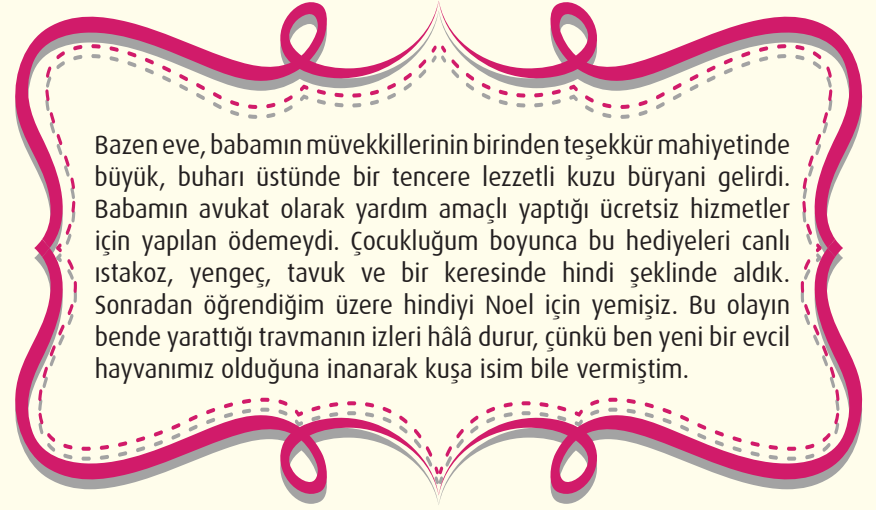
## MALZEMELER

- 500 gram kuzu pirzolası veya kuzu kaburga (kaburga kullanıyorsanız ikiye bölün)
- 3 orta boy soğan
- 2 domates, kabukları soyulmuş ve çekirdeksiz
- 7 diş sarımsak
- 5cm zencefil parçası
- 2-3 çubuk tarçın
- 3 çay kaşığı tuz
- ½ çay kaşığı chilli (acı biber) tozu
- ½ çay kaşığı muskat
- 2 bardak basmati pirinci
- 3 yemek kaşığı yağ
- 3 kakule tohumu
- 1 yemek kaşığı limon suyu veya sirke
- Birkaç safran teli (isteğe bağlı) ezilmiş ve 2 yemek kaşığı ılık süt ile karıştırılmış
- 1 soğan, ince dilimlenmiş (süslemek için)
- Birkaç nane yaprağı
- Soğanları kavurmak için yağ

## HAZIRLANIŞI

1. Zencefil ve sarımsağı havanda iyice ezin veya sıvılaştırın.
2. Küçük bir tavada, ince dilimlenmiş soğanları koyu altın rengini alana ve gevrek olana kadar kavurun. Daha sonra süslemede kullanmak üzere emici kağıt üzerine boşaltın.
3. Soğanı doğrayın ve 2 yemek kaşığı sıvı yağ ile bir tencerede altın sarısı olana kadar kavurun. Zencefil ve sarımsak ezmesini ekleyin, kokusu çıkana kadar kavurun.
4. Tarçın çubuklarını ve doğranmış domatesleri ekleyin; domatesler biraz püre gibi olana kadar kavurmaya devam edin.
5. Acı biber tozunu ve 2 yemek kaşığı tuzu ekleyin. Aroması karışana kadar (yaklaşık 3 dk.) kavurun.
6. Kuzu pirzolası veya kaburgayı ekleyin; etin suyunun içinde kalması için mühürleyin ve kahverengini alıncaya kadar kızartın.
7. Muskat ekleyin ve yaklaşık 5 dakika kızartmaya devam edin. Kuzunun biraz üstüne çıkacak kadar su ekleyin.
8. Kısık ateşte, kapakla yarım kapatarak yaklaşık bir saat kaynatın. Kaburga kullanıyorsanız, biraz daha kaynatmanız gerekebilir. Kuzu yumuşayana ve çok az sıvı kalana kadar (1-1 ½ su bardağı) pişirin.
9. Pirinci iyice yıkayın ve ılık suda 30 dakika bekletin.
10. Bir tencere suyu kaynatın ve 3 adet hafifçe ezilmiş kakule çekirdeğini, bir yemek kaşığı sıvı yağı ve bir yemek kaşığı limon suyu veya sirkeyi ekleyin. Su kaynadıktan sonra süzölmüş pirinci 3 dakikadan fazla olmayacak şekilde suya ekleyin. Sonra iyice süzün.
11. Pirinci kuzunun üzerini tamamen kaplayacak şekilde kaşık yardımıyla nazikçe yayın. Karıştırmayın.
12. Safranlı sütü pirincin üzerine serpin. Kontrast seviyorsanız, biraz suyla karıştırılmış başka bir gıda boyası da ekleyebilirsiniz. Birkaç parça nane yaprağı ve karamelize edilmiş soğanların yarısını ekleyin.
13. Hava kaçmayacak şekilde kapağı iyice örtün (gerekirse tencere ile kapak arasında alüminyum folyo kullanın). Kısık ateşte 20 dakika pişirin. Ocağı kapatın ve 10 dakika daha buharda bekletin. Kapağı açın ve pirincin kenarlarını hafifçe kabartın, kapağı tekrar kapatıp servis yapmadan önce 5 dakika daha bekleyin.
14. Büryani, salan ile servis edilebilir (Tarifini 51. sayfada bulabilirsiniz).

- Kaynayan suya biraz yağ ile sirke/limon suyu ilavesi pirincin fazla pişmesi durumunda dağılmasını önler.
- Olgun basmati pirinci kullanılması tercih edilir. Sıvıyı iyi emer ve piriç taneleri ayrı kalır.



Bazen eve, babamın müvekkillerinin birinden teşekkür mahiyetinde büyük, buharı üstünde bir tencere lezzetli kuzu büryani gelirdi. Babamın avukat olarak yardım amaçlı yaptığı ücretsiz hizmetler için yapılan ödemeydi. Çocukluğum boyunca bu hediyeleri canlı istakoz, yengeç, tavuk ve bir keresinde hindi şeklinde aldık. Sonradan öğrendiğim üzere hindiye Noel için yemiştik. Bu olayın bende yarattığı travmanın izleri hâlâ durur, çünkü ben yeni bir evcil hayvanımız olduğuna inanarak kuşa isim bile vermiştim.





# LAMB BIRYANI



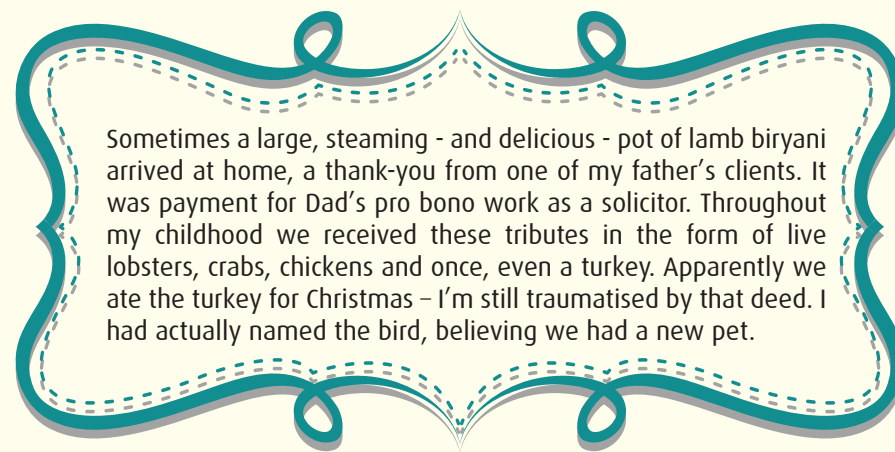
## INGREDIENTS

500 grams lamb chops or lamb ribs (if using ribs, chop in half)  
3 medium-sized onions  
2 tomatoes, skinned and deseeded  
7 garlic cloves  
5cm piece ginger  
2-3 sticks cinnamon  
3 teaspoons salt  
½ teaspoon chilli powder  
½ teaspoon nutmeg  
2 cups basmati rice  
3 tablespoons oil  
3 cardamom pods  
1 tablespoon lemon juice or vinegar  
A few saffron strands (optional) crushed and mixed in 2 tablespoons warm milk  
1 onion thinly sliced (for garnish)  
A few mint leaves  
Oil for frying onions

## METHOD

1. Pound the ginger and garlic to a paste in a pestle and mortar, or liquidise.
2. In a small frying pan, fry the sliced onions until dark golden brown and crisp. Drain on absorbent paper for garnish later.
3. Chop the onions and fry in a saucepan with 2 tablespoons oil until golden brown. Add the ginger & garlic paste, fry until fragrant.
4. Add the cinnamon sticks and chopped tomatoes; continue frying until the tomatoes become a little mushy.
5. Add the chilli powder and 2 tablespoons salt. Fry until aromatic (approximately 3 minutes).
6. Add the lamb chops or ribs; fry until the meat is sealed and browned.
7. Add the nutmeg and continue frying for about 5 minutes. Add water until the lamb is just covered.
8. Turn the heat to a simmer for about an hour, covered loosely with a lid. You might have to simmer for a little longer, if using ribs. Cook until the lamb is tender and there is only a little liquid left (1-1 ½ cups).
9. Wash the rice well, and soak for 30 minutes in lukewarm water.
10. Place a pan of water on the boil and add in 3 slightly crushed cardamom pods, a tablespoon of oil, and a tablespoon of lemon juice or vinegar. Once the water is boiling, add the drained rice to the water for no longer than 3 minutes. Drain well.
11. Gently spoon the rice over the lamb, covering it completely. Do not mix in.
12. Dot the saffron in milk over a few areas of the rice. Add in another food colouring, mixed with a little water, if you like the contrast. Add a few torn mint leaves and half the caramelised onions.
13. Cover well so that no air escapes (use aluminium foil between the pot and lid if necessary). Cook on a low flame for 20 minutes. Turn the heat off and leave to steam for another 10 minutes. Remove the lid and gently fluff up the edges of the rice, return the lid and wait another 5 minutes before serving.
14. The Biryani can be served with salan (refer to page 54 for the recipe).

- Adding vinegar/lemon juice to the boiling water with a little oil, helps stop the rice breaking up if overcooked.
- Using aged basmati rice is preferable. It absorbs liquid well and the rice grains remain separate.



Sometimes a large, steaming - and delicious - pot of lamb biryani arrived at home, a thank-you from one of my father's clients. It was payment for Dad's pro bono work as a solicitor. Throughout my childhood we received these tributes in the form of live lobsters, crabs, chickens and once, even a turkey. Apparently we ate the turkey for Christmas - I'm still traumatised by that deed. I had actually named the bird, believing we had a new pet.





# ACHAR (TURŞU)



## MALZEMELER

- 200 gram havuç, kibrit çöpü büyüklüğünde doğranmış
- 200 gram salatalık, kibrit çöpü büyüklüğünde doğranmış
- 100 gram lahana, büyük parçalar halinde doğranmış
- 100 gram japon turbu, kibrit çöpü büyüklüğünde doğranmış
- 100 gram kırmızı biber, şerit şeklinde doğranmış
- 200 gram taze ananas, dilimlenmiş

## MALZEMELER (macun için)

- 100 gram kırmızı soğan
- 1½ çay kaşığı zerdeçal tozu
- 6 büyük kırmızı biber
- 2 yemek kaşığı yağ
- 200ml beyaz sirke
- 200ml su
- 1½ çay kaşığı tuz
- 2 yemek kaşığı şeker, ananas kullanmıyorsanız 1 yemek kaşığı ekstra şeker
- 4 yemek kaşığı yağ
- 4 yemek kaşığı kavrulmuş ezilmiş yer fıstığı
- 2 yemek kaşığı susam tohumu (yarısı kavrulmuş, yarısı beyaz)

## HAZIRLANIŞI

1. Macun için olan ilk 4 malzemeyi sıvılaştırın.
2. 4 yemek kaşığı sıvı yağda bu macunu içindeki sıvı buharlaşana ve yağı ayrışana kadar kızartın. 2 dakika daha pişirin, macunun yapışmasını önlemek için sürekli karıştırın. Yapışırca, ısıyı azaltın ve tavaya biraz su ekleyin.
3. Sirkeyi ve suyu ekleyin. İyice karıştırın.
4. Şeker ve tuzu ekleyin. Tatların bir araya gelmesi için 3 dakika pişirin.
5. Sebzeleri ve ananası ekleyin. İyice karıştırın.
6. Ocağı kapatın. Susam ve ezilmiş yer fıstıklarını ekleyin.
7. Kullanmadan önce şişeleyin ve en az 1 gün bekleyin.

Hindistan'a özgü salatalıkların, turşusu yapılan ilk sebzeler olduğuna inanılır. Zamanla, ana yemeklere eşlik etmesi ve güzelleştirmesi için bu saklama tekniğine yeni tatlar eklenmiştir. Bu salatalıklar hala Acharın çok önemli bir bileşenidir. Singapur'a vardığında Achar, adanın çeşitli kültürlerinin özelliklerini almış ve farklı damak zevklerine hitap edecek şekilde yeniden uyarlanmıştır. Bu tarifte, birçok Malay yemeklerinde öne çıkan ananas ve yer fıstığına yer verilmesi Peranakan damak tadına yaklaşırken, aynı zamanda Çin'in narin baharatlara ve gevrek sebzelere olan sevgisini vurgular.





# ACHAR



## INGREDIENTS

200 grams carrots, cut into matchstick pieces  
200 grams cucumber, cut into matchstick pieces  
100 grams cabbage, cut into large chunks  
100 grams daikon, cut into matchstick pieces  
100 grams red pepper, cut into strips  
200 grams fresh pineapple, cut into pieces

## INGREDIENTS (for the paste)

100 grams red onion  
1½ teaspoons turmeric powder  
6 large red chillies  
2 tablespoons oil  
200ml white vinegar  
200ml water  
1½ teaspoons salt  
2 tablespoons sugar, add 1 tbs. extra sugar, if not using pineapple  
4 tablespoons oil  
4 tablespoons roasted crushed peanuts  
2 tablespoons sesame seeds (half roasted and half white)  
4 tablespoons oil

## METHOD

1. Liquidise the first 4 ingredients of the paste.
2. Fry this paste in 4 tablespoons of oil until the liquid has evaporated and the oil from the paste separates. Cook for 2 minutes more, stirring constantly to stop the paste from sticking. If it does stick, turn the heat to low and add a little water to the pan.
3. Add in the vinegar and water. Mix well.
4. Add the sugar and salt. Cook for 3 minutes to incorporate everything.
5. Add in the vegetables and pineapple. Mix well.
6. Turn off the heat. Add in the sesame seeds and crushed peanuts.
7. Bottle and wait at least 1 day before using.

It is believed that cucumbers - native to India - were the first vegetables to be pickled. Over time, flavours were added to this preserving technique to accompany and enhance a main dish. Achar, when it arrived in Singapore, took on characteristics from the various cultures on the island, and was adapted to differing taste profiles. The one in this recipe tends towards the Peranakan palate - highlighting the Chinese love of delicate spices and crisp vegetables, mixed in with pineapple and peanuts - notable in the Malay culinary palate.







# LAKSA

## MALZEMELER (et suyu için)

- 250 gram kabuklu karides
- 700 gram su
- 1 yemek kaşığı demirhindi, ½ bardak kaynar suda 20 dakika bekletilmiş
- 200 gram yoğun hindistan cevizi kreması
- 1 çay kaşığı şeker
- 1 çay kaşığı balık sosu
- Yeteri kadar tuz

## HAZIRLANIŞI (et suyu için)

- Demirhindi lapası soğuduğunda parmaklarınızı kullanarak tohumları, lifleri ve posayı ayırın. Süzün ve yalnızca suyu ve posayı saklayın.
- Karideslerin kabuklarını soyun ve bağırsaklarını çıkarın. Kabukları ve kafaları yıkayın, wok veya kızartma tavasında en az 6 dakika kavurun. İyice kuruması için sürekli karıştırın ve lezzetinin ortaya çıkması için hafifçe kızartın. Kızarmış karidesin tatlı aroması ortaya çıktığında 1 dakika daha kızartın.
- Kabukların üzerine suyu ekleyin ve orta ateşte 10 dakika pişirin. Ara sıra karıştırın sonra soğumaya bırakın.
- Bir karıştırıcıya alın ve malzemeleri pürüzsüz olana dek sıvılaştırın. Kabuk parçalarının et suyuna girmemesini sağlamak için tülbentle süzün. Kabuklardan son lezzeti almak için bezi sıkın. Kenara koyun.

## MALZEMELER (laksa macunu için)

- 10 kurutulmuş chilli (acı biber), sıcak suda 10 dakika bekletilmiş
- 2 taze büyük kırmızı chilli
- 1 orta boy kırmızı soğan
- 3 diş sarımsak
- 3cm havlıcan parçası, veya yerine: zencefil
- 1 çay kaşığı karides ezmesi, veya yerine: 1 yemek kaşığı balık sosu
- 5 çiğ kaju fıstığı
- 1-2 sap limon otu (yalnızca beyaz bölümü), veya yerine öz ü çıkarılmış bir limon kabuğu,
- ½ çay kaşığı zencefil tozu
- ½ çay kaşığı tatlı toz paprika
- ½ çay kaşığı kimyon tozu
- 1 çay kaşığı kişniş tozu
- 1 çay kaşığı şeker
- ½ çay kaşığı tuz
- 2 yemek kaşığı yağ

## HAZIRLANIŞI (laksa macunu için)

- Derin bir tavaya 2 yemek kaşığı sıvı yağ koyun ve macunu sürekli karıştırarak kızartın. Yapışırsa, her seferinde bir yemek kaşığı dolusu olacak şekilde demirhindi suyu ekleyin.
- Yağın macundan ayrıldığını gördüğünüzde, tüm malzemelerin kızardığını ve macunda su kalmadığını anlarsınız (yaklaşık 5 dakika sürer). Bir dakika daha kavurun ve karides suyunu ekleyin. Isındıktan sonra hindistan cevizi sütü, demirhindi suyu, şeker ve balık sosunu ekleyin.
- Balık köftelerini ve kabuklu karidesleri pişirmek için kullanılan inceltilmiş sıvıyı ekleyin. Bu üç bileşenin hepsinin dengesini sağlamak için daha fazla balık sosu, demirhindi suyu veya şeker ekleyin.

## DİĞER MALZEMELER

- 2 katı yumurta (yarım olarak servis için)
- 100 gram fasulye filizi
- 200 gram pirinç erişttesi (sıcak suda 30 dakika bekletilmiş)

- Bir avuç nane, fesleğen ve kişniş, ince doğranmış
- 1 küçük salatalık, ince doğranmış
- Bir limon dilimi

## BİRLEŞTİRME

- Bir tencerede suyu kaynatın ve fasulye filizlerini içine ekleyin; 15 saniyeden fazla pişirmeyin. Kaynar sudan çıkarmak için küçük bir süzgeç kullanın. Kenara koyun.
- Pirinç erişttesini ekleyin. Pişirmek için sadece 15 saniyeye ihtiyaçları olacak. Süzün ve suyla durulayın.
- Bir kâsenin ortasına pirinç eriştelerini yerleştirin. Balık toplarını (her bir kâse için 2-3) bir tarafa yerleştirin (Balık köftesi tarifini 52. sayfada bulabilirsiniz).Eriştelerin üzerine pişmiş karidesler yerleştirin.
- 1½-2 büyük kepçe et suyunu, eriştelerin içine sızması ve neredeyse üzerine gelecek ancak balık toplarını geçmeyecek kadar, tabağın kenarından nazikçe ekleyin.
- Bir tarafına birkaç dilim balık keki, yarım yumurta ve birkaç dilim salatalık ve küçük bir dilim limon ekleyin. (Balıklı karidesli kek tarifini 52. sayfada bulabilirsiniz).
- Fasulye filizi ve bitki karışımını doldurun.
- Küçük bir kaşık sambal sos karışımını kâsenin yanına koyun veya ayrı olarak servis edin. (Laksa chilli sambal tarifini 52. sayfada bulabilirsiniz).

Bir Katong klasiği olan bu yemek, evimizden yaklaşık 10 dakikalık yürüme mesafesinde, East Coast Road'daki bir kafede satılırdı. Janggut lakaplı Çinli bir adam tarafından servis edilen bu yemek, o zamanlar doğal olarak Janggut laksa olarak biliniyordu. Peranakanlı Çinli/Malay bir kadınla evli olan Janggut'un çenesinin yanında uzun, kaba kılların çıktığı bir ben vardı, bu yüzden herkes ona Malayca 'sakal' anlamına gelen Janggut derdi. Bazen, yakınlardaki Roxy sinemasına yaptığımız bir geziden sonra, bu lezzetli yemekten bir kâse yedik ya da bir sefer tasında akşam yemeği için eve teslim ettirirdik. Singapur'da, Laksa Lemak şimdi daha çok Katong laksa olarak biliniyor, ancak son yıllarda, Janggut laksa adı, tarifin özgün kökenini belirlemenin bir yolu olarak da kullanılmaktadır.





# LAKSA

## INGREDIENTS (for the stock)

- 250 grams prawns in their shells
- 700 grams water
- 1 tablespoon tamarind, soaked in ½ cup of boiling water for 20 minutes.
- 200 grams rich coconut cream
- 1 teaspoon sugar
- 1 teaspoon fish sauce
- Salt to taste

## METHOD (for the stock)

1. When the tamarind pulp is cool use your fingers to detach the seeds, fibres and pulp. Strain and keep the water and the pulp only.
2. Shell the prawns and remove their intestinal track. Wash the shells and heads, shake dry and dry-fry in a wok or frying pan for at least 6 minutes. Stir continually to dry and gently roast them to bring out the flavour. Once the sweet aroma of toasted prawn comes through fry for 1 minute longer.
3. Add the water to the shells and cook them for 10 minutes on medium heat. Stir occasionally. Allow to cool.
4. Transfer into a blender and liquidize the ingredients as finely as possible. Strain through muslin to ensure no shell parts enter the stock. Squeeze the cloth to get the last flavour from the shells. Put aside.

## INGREDIENTS (for the laksa paste)

- 10 dried chillies, soaked in hot water for 10 minutes
- 2 fresh large red chillies
- 1 medium-sized red onion
- 3 cloves garlic
- 3cm piece of galangal, substitute: ginger
- 1 teaspoon blachan paste, substitute: 1 tablespoon fish sauce
- 5 raw cashew nuts
- 1-2 stalks lemongrass (white part only), substitute with the rind of a whole lemon, avoiding the pith.
- ½ teaspoon turmeric powder
- ½ teaspoon sweet paprika powder
- ½ teaspoon cumin powder
- 1 teaspoon coriander powder
- 1 teaspoon sugar
- ½ teaspoon salt
- 2 tablespoons oil

## METHOD (for the laksa paste)

1. In a deep pan, add 2 tablespoons oil and fry the paste, stirring continually. If it sticks, add in tamarind water, a spoonful at a time.
2. Once you see the oil separating from the paste, you know the ingredients are all fried and no more water remains in the paste (takes about 5 minutes). Fry for a minute longer and add the prawn stock. Once heated through, add the coconut milk, and the tamarind water, sugar and fish sauce.
3. Add in the reduced liquid, used to cook the fish balls and the shelled prawns. Add more fish sauce, tamarind water or sugar to achieve a balance of all these three ingredients.

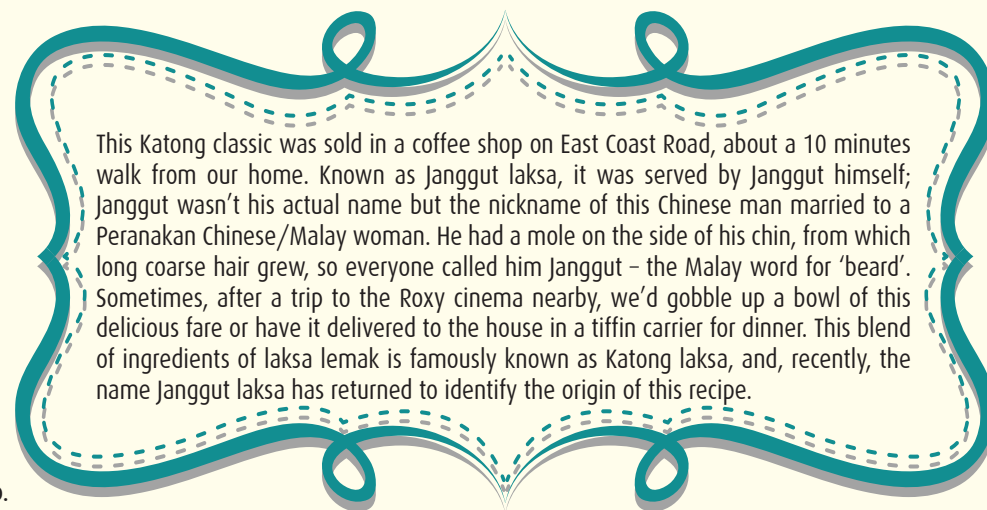
## OTHER INGREDIENTS

- 2 hard-boiled eggs (half per serving)
- 100 grams beansprouts
- 200 grams rice noodles (soaked in warm water for 30 minutes)

- A handful of mint, basil and coriander, finely chopped
- 1 small cucumber, sliced thinly
- A wedge of lime

## TO ASSEMBLE

1. Boil water in a pan and add in the bean sprouts; cook for no longer than 15 seconds. Use a small sieve to remove them from the boiling water. Set aside.
2. Add the rice noodles. They will only need 15 seconds to cook through. Drain and rinse under water.
3. In a bowl, place the rice noodles in the middle. Arrange the fish balls (2-3 per bowl) on one side (refer to page 55 for the recipe for fish balls). Sprinkle the noodles with the cooked prawns.
4. Add 1½-2 large ladles of stock gently on the side of the dish, allowing it to seep into the noodles and not drown the fish balls, until the noodles are almost covered.
5. Add a few slices of the fish cake to one side, half an egg & a few slices of cucumber, and a small wedge of lime (refer to page 55 for the recipe for fish and prawn cakes).
6. Top with beansprouts and the herb mixture.
7. Place a small spoon of the sambal chilli mixture on the side of the bowl, or serve that separately (refer to page 55 for the recipe for laksa chilli sambal).





# SPİRAL KÖRİ PUFLARI



## MALZEMELER (iç harcı için)

- 1 kilo patates, soyulmuş ve küp doğranmış
- 200 gr haşlanmış bezelye
- 8 diş sarımsak, doğranmış
- 1 orta boy soğan, ince kıyılmış
- 5 dal yeşil soğan (beyaz kısmı ve yeşilleri), ince kıyılmış
- 2 yemek kaşığı köri tozu
- 2 yemek kaşığı soya sosu
- 50gr kişniş, ince doğranmış, veya yerine: 20gr nane yaprağı, 10gr fesleğen yaprağı
- 3 yemek kaşığı yağ
- Yarım limon suyu
- Yeteri kadar tuz

## HAZIRLANIŞI

1. Küp küp doğranmış patatesleri bir tencere tuzlu kaynar suya atın 10 dakika kaynatın.
2. Yağda soğanları yumuşayana kadar kavurun. Taze soğan ve sarımsağı ekleyin, bir dakika daha kavurun. Kişniş saplarını (veya yerine malzemeyi) ekleyin. Haşlanmış bezelyeleri ekleyin.
3. Köri tozunu ekleyin, iyice karıştırın ve 1 dakika kavurun. Soya sosu ve pişmiş patates küplerini ekleyin. Bazı patates küpleri biraz ezilmiş olabilir, ancak çoğunluğun küpler halinde kalması gerekli. İyice karıştırın sonra yeteri kadar limon suyu ve tuz ekleyin. Soğumaya bırakın.

## HAMUR

Pufların imza spiral etkisini elde etmek için hamur hazırlama işleminde iki bölüm var. Ayrıca daha az glüten proteinli kek unu kullanmak hamuru daha hafif tutacaktır.

### Sulu hamur

- 2½ bardak (300gr) un
- ¾ bardak (150gr) soğuk su
- 60gr yağ
- ½ yemek kaşığı şeker
- 1 çay kaşığı tuz

### HAZIRLANIŞI

Soğuk su dışındaki tüm malzemeleri karıştırın. Hamur yumuşak ve esnek hale gelene kadar suyu yavaş yavaş ekleyin. Pürüzsüz bir hamur oluşana kadar 10 dakika yoğurun (bu süreyi kısaltmayın). Üzerini streç film ile kapatıp 20 dakika dinlenmeye bırakın.

### Tereyağlı hamur

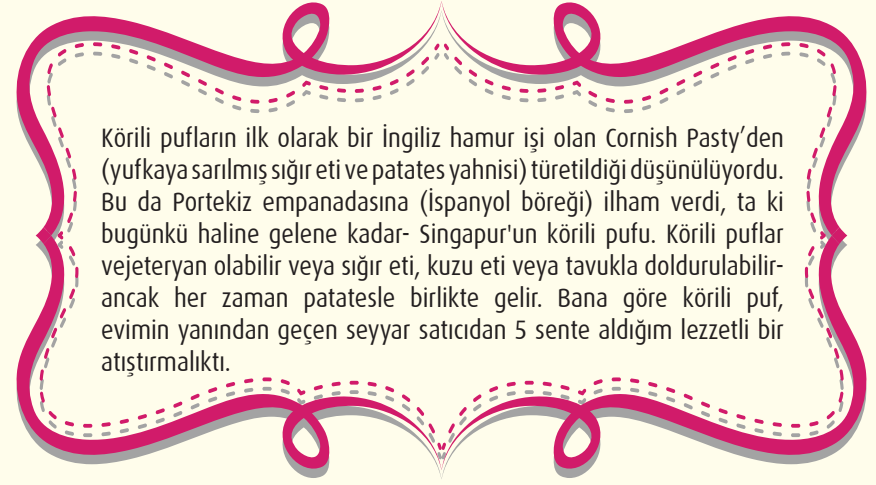
- 1 bardak + 2 yemek kaşığı (170gr) un
- 80gr tereyağı
- 2-3 yemek kaşığı soğuk su (gerekirse)

### HAZIRLANIŞI

Soğuk tereyağını parçalara ayırın ve unla birlikte ekmek kırıntısı görünümüne gelene kadar elinizle karıştırın. Hamurun içindeki tereyağı unu bir araya getirerek top oluşturmazsa, biraz soğuk su ekleyin. Pürüzsüz bir top haline getirin, ancak çok fazla yoğurmayın. 15 dakika dinlenmeye bırakın. Hava çok sıcaksa, hamuru buzdolabında 10 dakika, dışarıda 5 dakika bekletin.

## HAMURU ŞEKİLLENDİRME

1. Sulu hamuru bastırarak tereyağlı hamurun etrafını saracak kadar büyük bir daire şekli verin. Sulu hamurun ortasına yağlı hamuru biraz bastırarak yerleştirin. Üzerine su hamurunun uçlarını sarın. Döndürün, böylece kıvrımlar çalışma yüzeyinde olur. Üzerini sarın ve 10 dakika dinlendirin.
2. Hamuru dikkatli bir şekilde yuvarlayın, bastırarak ve daha uzun tarafı size bakacak şekilde büyük bir dikdörtgen şeklinde (24x30cm) her yöne yuvarlayın. Sağdan sola, bir kenardan diğerine kıvrıp yuvarlayarak dikdörtgeni bir kütük (İsviçre rulosu) şekline getirin.
3. Kütüğü saat yönünde 90 derece döndürün ve merdane ile kütüğün üzerine hafifçe kuvvet uygulayarak tekrar aynı boyutta bir dikdörtgen şekli elde edene hafifçe bastırın. Sağdan sola, dikdörtgeni tekrar bir kütük veya İsviçre rulo şekline getirin. Sarın ve 15 dakika dinlendirin. Sıcaklık fazlaysa, buzdolabına koyun.
4. Kütüğü ikiye, ardından tekrar yarıya kesin. Her çeyrek parmak genişliğinde kesilmelidir (her bir çeyrekte 5-6 dilim).
5. Dairelerden birine bastırın, spiral kenarını sıkıştırın (gerekirse) ve orta boy bir el büyüklüğünde bir daireye yuvarlayın.
6. Ortasına 1 dolu yemek kaşığı iç harcı koyun ve tüm kenarlarını iyice kapatacak şekilde katlayın.
7. Bir taraftan başlayarak, hamuru sıkıştırarak ve katlayarak kenarları kıvrın. Tüm kenarları kıvrıldığında diğer parçalar tamamlanırken yüzeye yapışmaması için yağlı kağıt veya streç film üzerinde dinlenmeye bırakın.
8. Bir seferde bir veya iki köri pufunu derin yağda kızartın; spiral deseni ortaya çıkarmak için yağı hafifçe çalkalayın. Kahverengileştiğinde ters çevirin. Mutfak kağıdına alarak kurulayın. Oda sıcaklığında birkaç saat boyunca çıtırliğini koruyacaktır.



Körili pufların ilk olarak bir İngiliz hamur işi olan Cornish Pasty'den (yufkaya sarılmış sığır eti ve patates yahnisi) türetildiği düşünülüyordu. Bu da Portekiz empanadasına (İspanyol böreği) ilham verdi, ta ki bugünkü haline gelene kadar- Singapur'un körili pufu. Körili puflar vejeteryan olabilir veya sığır eti, kuzu eti veya tavukla doldurulabilir- ancak her zaman patatesle birlikte gelir. Bana göre körili puf, evimin yanından geçen seyyar satıcıdan 5 sente aldığım lezzetli bir atıştırmalıktı.





# SPIRAL CURRY PUFFS



## INGREDIENTS (for the filling)

1 kilo potatoes, peeled and cubed  
200 grams cooked peas  
8 cloves garlic, chopped  
1 medium onion, cut finely  
5 stalks spring onion (white and part of green), finely chopped  
2 tablespoons curry powder  
2 tablespoons soy sauce  
50 grams coriander, chopped finely, substitute: 20 grams mint leaves, 10 grams basil leaves  
3 tablespoons oil  
Juice of half a lemon  
Salt to taste

## METHOD

1. Boil the cubed potato in a pan of salted boiling water for 10 minutes.
2. Meanwhile, in the oil, fry the onions until soft. Add the spring onions and garlic, fry for a minute. Add the coriander (or the substitute). Add in cooked peas.
3. Add in the curry powder, mix well and fry for 1 minute. Add in the soy sauce and the cooked potato cubes. Some potato cubes will have mashed down a little, but you want the majority to remain in cubes. Mix well and add the lemon juice and salt to taste. Allow to cool.

## DOUGH

There are two parts to the dough to achieve the signature spiral effect. Using cake flour with less gluten protein will keep the dough lighter.

### Water dough

2½ cups (300 grams) flour  
¾ cup (150 grams) cold water  
60 grams oil  
½ tablespoon sugar  
1 teaspoon salt

### METHOD

Mix all ingredients together except the cold water. Slowly add the water until the dough is soft and pliable. Knead for 10 minutes until a smooth dough ball is formed (do not shorten this time). Cover with cling film and leave to rest for 20 minutes.

### Butter dough

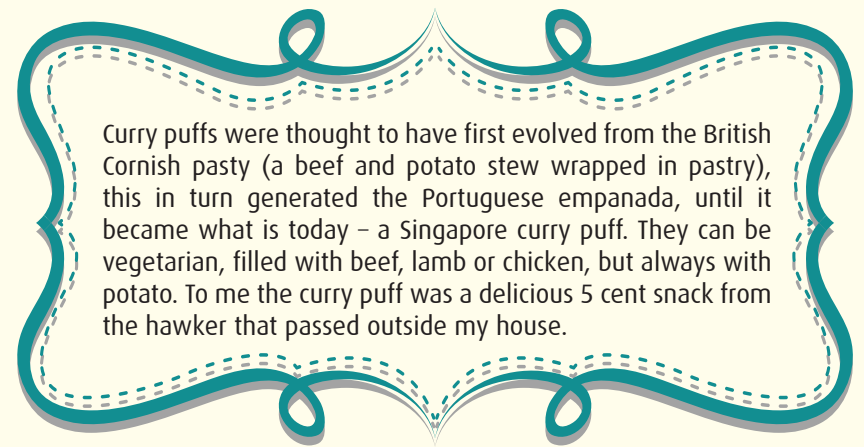
1 cup + 2 tablespoons (170 grams) flour  
80 grams butter  
2-3 tablespoons cold water (if necessary)

### METHOD

Cut the cold butter into pieces and mix in with the flour by hand until it resembles breadcrumbs. If the butter in the dough doesn't pull it together to form a ball, add a little cold water. Shape into a smooth ball, but avoid kneading too much. Leave to rest for 15 minutes. If the weather is very hot, place the dough in the fridge for 10 minutes and outside for 5.

## SHAPING THE DOUGH

1. Press down and shape the water dough into a circle that is large enough to wrap around the oil dough. Place the oil dough in the centre of the water dough, pressing it flat a little. Wrap the ends of the water dough over it. Turn, so the folds are on the work surface. Wrap and rest for 10 minutes.
2. Roll the dough carefully, pressing and rolling in all directions into a large rectangle shape (24x30cm) with the greater length facing you. Form the rectangle into a log (or Swiss roll) shape by curling and rolling one edge to the other, from right to left.
3. Turn the log 90 degrees clockwise, and, with the rolling pin gently put pressure on the log shape all the way along it before rolling out again until you have a rectangle shape again of the same size, with the greater length facing you again. From right to left, roll the rectangle into a log or Swiss roll shape again. Wrap and rest for 15 minutes. If the temperature is warm, place in the fridge.
4. Cut the log in half, then half again. Each quarter should be cut to the size of a finger width (5-6 slices per quarter).
5. Press down one of the circles, tucking in the edge of the spiral (if necessary) and roll into a circle, the size of a medium-sized hand.
6. Place 1 heaped tablespoon of filling into the centre and fold up, sealing all the edges well.
7. Starting on one side, crimp a border, by pinching the dough and folding it over. Once all the edge is crimped, place to rest on greaseproof paper or cling film, so it doesn't stick to the surface, before completing the other pieces.
8. Deep-fry one or two curry puffs at a time; gently agitating the oil to reveal the spiral pattern. Turn over when browned. Drain on kitchen paper. Keeps crispy at room temperature for several hours.



Curry puffs were thought to have first evolved from the British Cornish pasty (a beef and potato stew wrapped in pastry), this in turn generated the Portuguese empanada, until it became what is today – a Singapore curry puff. They can be vegetarian, filled with beef, lamb or chicken, but always with potato. To me the curry puff was a delicious 5 cent snack from the hawker that passed outside my house.







# SINGGANG SERANI KÖRİLİ BALIK



## MALZEMELER (dolgusu için)

- 4 balık filetosu
- 1 orta boy soğan, ikiye bölünüp ince dilimlenmiş
- 1 sap limon otu, yalnızca beyaz kısmı
- 3 yemek kaşığı yağ
- 1 yemek kaşığı balık sosu
- 2 çay kaşığı şeker
- 2 yemek kaşığı ½ su bardağı kaynar suda 20 dakika demlenmiş demirhindi posası
- + ½ bardak kaynar su, ikinci demleme için
- Yeteri kadar tuz

## MALZEMELER (macun için)

- 1 sap limon otu, doğranmış
- 5 kurutulmuş chilli (biber), sıcak suda 10 dakika bekletilmiş
- 1 orta boy soğan, doğranmış
- 1 çay kaşığı blachan (karides ezmesi), veya yerine: 1 çay kaşığı ançüez ezmesi/balık sosu veya miso ezmesi
- ¾ çay kaşığı zerdeçal tozu
- 2 yemek kaşığı yağ

## HAZIRLANIŞI

1. Tüm macun malzemelerini bir karıştırıcıya koyun ve pürüzsüz hale gelinceye kadar karıştırın.
2. Bir tencereye 3 yemek kaşığı sıvı yağ ekleyin ve doğranmış soğanı kavurun. Limon otunun alt kısmını, bıçağın arkasıyla döverek ezin. Bu, aromanın çıkarılmasını sağlayacaktır. Soğanlara ekleyin ve soğanlar yarı saydam ve yumuşak oluncaya kadar kavurun.
3. Macunu karışıma ekleyin. Yağ macundan ayrılana kadar (yaklaşık 5 dakika) sürekli karıştırarak kızartın. Bir dakika daha kızartın.
4. Mümkün olduğu kadar fazla posa çıkarmak için demirhindi posasını suda sıkın. Bunu tavaya ekleyin.
5. Demirhindi macununa ½ su bardağı daha kaynar su ekleyin ve karıştırın. Bir dakika kenara koyun.
6. Şekeri balık soslu tavaya ilave edin. İkinci parti demirhindi suyunu eklemeyen önce karıştırın ve sıvının pişmesini bekleyin. Yemeğin çok fazla soslu olmasını istiyorsanız daha fazla sıvı koyabilirsiniz.
7. Balık filetolarını ekleyin. Isıyı azaltın. Kapağını örtüp balık pişene dek bekleyin (yaklaşık 7 dakika). Bu pişirme süresi boyunca onları bir kez çevirmeniz gerekebilir, ancak parçalanmamaları için özen gösterin.
8. Tuzunu kontrol edin.

Bu, Portekiz'den gelen ekşi, baharatlı ve aromatik körili bir yemektir ve büyük olasılıkla safranla demlendirilmiş balık yahnisi olan caldeirada'dan türetilmiştir. 16. yüzyılda Malakka'da safran elde etmek zor olduğundan dolayı, kolonistler safran yerine zerdeçal ve limon otu kullanmışlardır. Güney-Batı Malezya'daki yaşamları boyunca Portekizli kolonistler Malakkalı yerlilerle evlendiler; onların torunları da Kristang olarak bilinir. Bazı Kristanglar, Sinapur'a gitmek için ayrıldıklarında Singapur'un mutfak repertuarına eklemek için bu yemeği de yanlarında götürdüler. Singgang, bölgesel bir Malezya yahnisi; Serani ise Asya / Avrupa, yani Portekiz ve Asya melezleri anlamına gelmektedir.





# SINGGANG SERANI FISH CURRY



## INGREDIENTS (for the filling)

- 4 fish fillets
- 1 medium-sized onion, halved and sliced thinly
- 1 lemongrass stalk, white part only
- 3 tablespoons oil
- 1 tablespoon fish sauce
- 2 teaspoons sugar
- 2 tablespoons tamarind pulp, soaked in ½ cup of boiling water for 20 minutes  
+ ½ cup boiling water for the second soaking
- Salt to taste

## INGREDIENTS (for the paste)

- 1 lemongrass stalk, chopped
- 5 dried chillies, soaked in hot water for 10 minutes
- 1 medium-sized onion, chopped
- 1 teaspoon blachan (shrimp paste), substitute: 1 teaspoon anchovy paste/fish sauce or miso paste
- ¾ teaspoon turmeric powder
- 2 tablespoons oil

## METHOD

1. Place all the paste ingredients in a blender and blend until a smooth.
2. In a saucepan, add 3 tablespoons oil and fry the sliced onion. Bruise the base of the lemongrass, by pounding it a little with the back of the knife hilt. This helps extract the flavour. Add to the onions and fry until the onions are translucent and wilted.
3. Add in the paste. Fry, stirring continually until the oil separates from the paste (takes about 5 minutes). Fry for a minute longer.
4. Squeeze the tamarind pulp in the water to extract as much pulp as possible. Add this to the pan.
5. Add another ½ cup of boiling water to the tamarind pulp and stir. Set aside for a minute.
6. Add in the sugar to the pan with the fish sauce. Stir and allow the liquid to cook down before adding the second batch of tamarind water. You may need more liquid if you want the dish to have a lot of gravy.
7. Add in the fish fillets. Reduce the heat. Cover and allow the fish to cook through (about 7 minutes). You may have to turn them once during this cooking time, but careful not to break them up.
8. Check the seasoning.

A sour, spicy and aromatic curry hailing from Portugal - and very possibly derived from their saffron-infused fish stew, caldeirada. As it was difficult to obtain saffron in 16th century Malacca, the colonists substituted turmeric and lemongrass for the saffron. During their time in South-West Malaysia the Portuguese colonists married Malaccan locals; their descendants are known as Kristang. Some Kristan left for Singapore, bringing this dish with them to add to Singapore's culinary repertoire. Singgang refers to a regional Malaysian stew and Serani refers to mixed Asian/European blood, namely Portuguese and Asian.



# GARNİTÜR VE SOSLAR



## TATLI ACI DİP SOS

### MALZEMELER

- 3cm zencefil, kıyılmış
- 3 diş sarımsak, dilimlenmiş
- 4 adet uzun büyük kırmızı biber, doğranmış
- 125 gram sirke
- 200 gram su
- 200 gram şeker

### HAZIRLANIŞI

Zencefil, sarımsak ve biberi suyla sıvılaştırın. Karışımı bir tavada sirke ve şekerle birleştirin. Katılaşana kadar kaynatın (yaklaşık yarım saat). Soğuyunca daha da katılaşacaktır. Bir cam kavanozda saklayın. Buzdolabında bir ay saklayabilirsiniz.

## YER FISTIĞI SOSU

### MALZEMELER

- 8 kurutulmuş chilli (acı biber), kaynar suda 10 dakika demlenmiş
- 2 orta boy kırmızı soğan
- 5 diş sarımsak
- 2 sap limon otu, yerine: 2 limon kabuğu
- 1 bardak çiğ yer fıstığı
- 4 yemek kaşığı yağ
- 1½ bardak hindistan cevizi sütü
- 1½ yemek kaşığı demirhindi lapası, 1 bardak kaynar suda 10 dakika demlenmiş
- 2-3 çay kaşığı esmer şeker
- 1 çay kaşığı balık sosu
- Yeteri kadar tuz

### HAZIRLANIŞI

- Demirhindi kaynayan suda yumuşamaya başlayınca biraz ezin. Bu, ekşiliği ve tadı tutan posayı serbest bırakacaktır. Sadece sıvıyı süzün ve kullanın
- Yer fıstıklarını fırında veya kuru bir kızartma tavasında orta kahverengi oluncaya kadar kavurun. Dikkatli olun, çabuk yanabilirler. Orta kıvama gelinceye kadar havanda ezin.
- Chillileri (acı biberleri), soğan, sarımsak ve limon otunu (veya yerine malzemeyi) mikserde doğrayın. Bıçakların kolayca dönmesi için biraz yağ ekleyin.
- Bir tencerede, sıvılaştırılmış malzemelere kalan yağı ekleyin. Yağ karışımdan ayrılıncaya ve koku keskinleşinceye kadar kızartın.
- Demirhindi suyu, hindistan cevizi sütü, şeker ve tuzu eklemeyen önce ısıyı biraz azaltın. 1 dakika daha pişirin.
- Ezilmiş yer fıstıklarını ekleyip karıştırın ve bir dakika pişirin. Eğer sos çok yoğun olursa, biraz sıcak su ile inceltebilirsiniz. Tuzunu ve tatlı- ekşi oranını kontrol edin; gerekirse biraz daha şeker veya demirhindi suyu ekleyin. Ocağı kapatın ve oda sıcaklığına gelince servis edin.

- Limon otu yerine limon kabuğu kullanıyorsanız, sosu dengelemek için daha fazla şeker eklemeniz gerekebilir.
- Çiğ yer fıstığı yerine yarım kavanoz yer fıstığı ezmesi kullanabilirsiniz; bu durumda tarifteki şekerini çıkarın.

# SALAN

## MALZEMELER

- 2 yemek kaşığı tuzsuz yer fıstığı
- 2 yemek kaşığı susam tohumu
- 1 orta boy soğan, doğranmış
- 2 yemek kaşığı kurutulmuş hindistan cevizi veya taze çekilmiş hindistan cevizi
- 5 diş sarımsak
- 1cm zencefil parçası

- ½ çay kaşığı kimyon tohumu
- ½ çay kaşığı hardal tohumu
- Bir tutam köri yaprağı (isteğe bağlı)
- ¼ çay kaşığı zerdeçal tozu
- 1 çay kaşığı kimyon tozu
- 1 çay kaşığı kişniş tozu
- ½ çay kaşığı chilli (acı biber) tozu

- 2 bardak su
- 2 çay kaşığı demirhindi lapası, ½ bardak sıcak suda yumuşatılmış, veya yerine: 1 yemek kaşığı limon suyu veya yoğurt
- ¾ yemek kaşığı esmer şeker
- 4 yemek kaşığı yağ

## HAZIRLANIŞI

- Demirhindi 10 dakika suda yumuşatın. Suyu karışması için posayı ezin; sadece suyu kullanın.
- Zencefil ve sarımsağı macun haline getirene kadar ezin.
- Kuru bir tavada yer fıstıklarını renk alana kadar kavurun. Susam tohumlarını ekleyin, 1 dakika kavurduktan sonra hindistan cevizini ekleyin. Yanmaması için kısık ateşte tutun. Her şey kavrulduğunda doğranmış soğanı ekleyin ve suyunu bırakmaya başlayana kadar (yaklaşık 1 dakika) pişirin. Tavadan çıkarın ve bir karıştırıcıya yerleştirin. Pürüzsüz olana kadar iyice karıştırın.
- Tavaya yağ koyun, hardal ve kimyon tohumlarını ekleyin. Köri yaprakları kullanıyorsanız, şimdi ekleyin. 1 dakika kızartın. Zencefil ve sarımsak macununu ekleyin. Kokusu çıkana kadar kavurun (yaklaşık 1 dakika).

- Kuru tozları ekleyin: acı biber, kimyon, kişniş ve zerdeçal. Bir dakika kızartın.
- Yer fıstığı ezmesini ekleyin. Her şeyi içine kattıktan sonra 2 su bardağı su ilave edin. Kaynayınca ocağın altını kısın ve tadına göre demirhindi suyu, şeker ve yeteri kadar tuz ekleyin. 15 dakika kapağı kapalı olarak kaynatın. Tuzunu kontrol edin. Sos çok koyu ise, biraz kaynar su ekleyin- ince bir sos kıvamında olmalıdır.

# SAMBAR

## MALZEMELER

- 1 bardak kırmızı mercimek, iyice yıkanmış
- 1 büyük soğan, 8-10 parçaya bölünmüş
- 4 diş sarımsak, dilimlenmiş
- 1 havuç, 1cm küpler halinde doğranmış
- 1 büyük domates, 8-10 parçaya bölünmüş
- 1 yeşil chili (acı biber), doğranmış
- 6 bardak su

## HAZIRLANIŞI

- Sonradan eklenecek malzemeler dışında her şeyi düdüklü tencereye koyun.
- Ocağı açın ve 1. düdüğü bekleyin. Sonra ocağı kapatın.
- Temperleme hazırlığını yapın.
- Temperlemeyi, sebzeler ve şeker ile birlikte düdüklü tencereye ekleyin.

## MALZEMELER (temperleme için)

- 2 yemek kaşığı yağ
- 1 orta boy soğan, ince doğranmış
- 2 kurutulmuş kırmızı chilli (acı biber)
- 1 taze köri yaprağı (isteğe bağlı)
- 1 çay kaşığı kimyon tohumu
- 1 çay kaşığı hardal tohumu
- ½ çay kaşığı çemen otu tozu
- 1 çay kaşığı chilli tozu (acı)

## HAZIRLANIŞI (temperleme için)

- Küçük bir tavada yağı orta sıcaklığa kadar ısıtın. Kimyon ve hardal tohumlarını ekleyin. Patlamaya başlayana kadar kızartın. Çaduruşığı otu ekleyin (kullanılıyorsa). Köri yapraklarını (kullanılıyorsa) ekleyin ve hemen soğanı da ekleyip karıştırın. Soğanlar renk değiştirmeye başlayana kadar kavurun.
- Malzemelerin geri kalanını ekleyin ve 1 dakika boyunca kokusu çıkana kadar sürekli karıştırarak pişirin.
- Mercimek ve sebze karışımını ekleyin. Tavaya ½ su bardağı su ilave ederek deglaze edin.

## SONRADAN EKLEMELER İÇİN:

- 50 gram karnabahar, çiçekleri küçük parçalara ayrılmış
- 50 gram taze fasulye, dilimlenmiş
- 50 gram kabak, küçük küpler halinde doğranmış
- ½ çay kaşığı şeker
- Yeteri kadar tuz
- 2 çay kaşığı demirhindi posası, ¼ bardak kaynar suda 20 dakika bekletilmiş

- Demirhindi suyunu ekleyin (demirhindinden mümkün olduğunca fazla posasını parmaklarınızla sıyırarak suya alın. Süzerek sadece suyunu ve posasını kullanın).
- Gerekirse bir bardak daha su ekleyin. Her şeyi tekrar kaynatın ve ilk düdüğü bekleyin. Sonra ocağı kapatın.

- 1 çay kaşığı toz paprika (tatlı)
- 1 yemek kaşığı kişniş tozu
- ½ çay kaşığı zerdeçal tozu
- ¼ çay kaşığı kimyon tozu
- Bir tutam çaduruşığı otu (isteğe bağlı)

- Sebzeleri, demirhindi suyunu, şeker ve tuzu da ekleyerek iyice karıştırın. İlk düdüğü çalana kadar pişirin.

- Bu yemek düdüklü tencere olmadan da hazırlanabilir. Pişirme süreleri değişecek ve mercimeklerin tavanın dibine yapışmasını önlemek için ara sıra karıştırılması gerekecektir. Sıvı içeriğinin de buna göre ayarlanması gerekecektir. Yemek koyu bir çorba kıvamında olmalıdır.

## BALIK KÖFTESİ (laksa için)

### MALZEMELER

- 200 gram beyaz balık
- 1 çay kaşığı mısır unu
- ½ çay kaşığı tuz
- Bir tutam beyaz biber
- 1 küçük yumurta beyazı
- 4 yemek kaşığı buzlu su

### HAZIRLANIŞI

- Balık etinin kılıksız ve soğuk olduğundan emin olun. Tüm malzemeleri bir mutfak robotuna koyun ve macun pürüzsüz olana kadar çalıştırın. Balık etinin ısınmaması için çok fazla karıştırmayın.
- Karışımı ıslak ellerle bilye büyüklüğünde toplar haline getirin. Hemen kullanmayacaksanız, 2 su bardağına 1 tatlı kaşığı tuz eklediğiniz soğuk suya nazikçe koyarak buzdolabına koyabilirsiniz.
- Kullanıma hazır olduklarında, köfteleri 2 bardak kaynar su içine 5-7 dakika su yüzeyine çıkana kadar bırakın (pişirildiklerinin göstergesidir). Aynı suyu 50 gr hariç diğer kabuklu karidesleri pembeleşene kadar pişirmek için kullanın. Pembeleştiklerinde, kaldırın.
- Laksa sosuna eklemek için bu balık/karides suyunu kullanın; ama önce yüksek ateşte yarıya düşene kadar kaynatın.

## BALIKLI KARİDESLİ KEK (laksa için)

### MALZEMELER

- 250 gram kemikli balık
- 50 gram kabuklu karides
- ¼ bardak un ve mısır unu, karıştırılmış
- 2 yeşil soğan, ince doğranmış
- 1 kırmızı chilli (acı biber), çekirdekleri çıkarılmış, ince doğranmış
- 1 çay kaşığı zencefil, rendelenmiş ve kızartmak için yağ

### HAZIRLANIŞI

- Tüm malzemeleri sıvılaştırın. Küçük bir tavaya balık keklerini kızartmak için yeterince yağ koyun.
- Ufak yassı parçalar haline getirip pişene kadar kızgın yağda kızartabilirsiniz. Veya yuvarlama yöntemini kullanın: düz bir metal yüzeyi (et satırı, kek düzleştirici/spatula) yağlayın ve balık karışımı tabakasını yerleştirip ucundan kıvrarak yuvarlayın. Yavaşça kızgın yağa bırakın ve kızarana kadar çevirerek birkaç dakika kızartın.
- Yağdan çıkarın ve fazla yağın gitmesi için mutfak kâğıdına alın.
- Oda sıcaklığındayken çapraz dilimler halinde kesin.

## LAKSA CHILLI SAMBAL

### MALZEMELER

- 10 kurutulmuş chilli, sıcak suda 10 dakika bekletilmiş
- 4 büyük kırmızı chilli
- 3 diş sarımsak
- 1 küçük kırmızı soğan, doğranmış
- ½ çay kaşığı şeker, ½ çay kaşığı tuz
- 2 yemek kaşığı yağ + 2 yemek kaşığı yağ

### HAZIRLANIŞI

- Her şeyi bir karıştırıcıya koyun, 2 yemek kaşığı yağ hariç. Macun pürüzsüz olana kadar karıştırın.
- Kalan 2 yemek kaşığı yağı küçük bir tavaya koyun ve sambal sosunu yağ macundan ayrılana kadar kızartın (sıvının buharlaştığının bir göstergesi). Yaklaşık 5 dakika sürer; bu aşamaya gelindiğinde 1 dakika daha kızartın.

## KIZARMIŞ TAVUK

### MALZEMELER

- 8 parça tavuk, kemikleri ve derisiyle birlikte
- 1 çay kaşığı rezene tohumu veya tozu
- 1 çay kaşığı kişniş tohumu veya tozu
- 1 çay kaşığı kimyon tohumu veya tozu
- 1 çay kaşığı zerdeçal tozu
- 1 orta boy kırmızı soğan
- 4 diş sarımsak

- 4cm havlıcan parçası, yoksa listeden çıkarabilirsiniz
- 4cm zencefil parçası
- 1 limon otu sapı, veya yerine limon kabuğu
- 2 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı zerdeçal tozu
- 1 yumurta
- 1 bardak mısır unu
- Kızartmak için yağ

### HAZIRLANIŞI

- Tüm baharatları, aroması çıkana kadar 1-2 dakika bir tavada kavurun.
- Diğer malzemelerin içine katıp macun kıvamına gelinceye kadar öğütün.
- Bir yumurta ekleyerek tavuğu marine olması için karışıma koyun ve buzdolabında bir gece veya en az 1 saat bekletin.
- İçinde sıvı yağ bulunan derin bir tavayı ısıtın.
- Tavuk parçalarını mısır unu ile iyice kaplayın. Tavuğu kızgın yağa yavaşça yatırın ve gerektiğinde çevirerek yaklaşık 20 dakika orta ateşte kızartın. Tavayı çokça doldurmayın çünkü tavuk kızarmak yerine haşlanır. Tavuk, 75C iç sıcaklığa ulaştığında pişmiş olacaktır. Mutfak havlusu üzerine alarak fazla yağın gitmesini sağlayın.

## SIDE DISHES & SAUCES



### SWEET CHILLI DIPPING SAUCE

#### INGREDIENTS

3cm ginger, cut into pieces  
3 garlic cloves, sliced  
4 long large red chillies, sliced  
125 grams vinegar  
200 grams water  
200 grams sugar

#### METHOD

Liquidize the ginger, garlic, and chilli with the water. Add to a pan with the vinegar and sugar. Boil until thickened (about half an hour). It will thicken further when cool. Store in a jar. Keeps in the fridge for a month.

### PEANUT SAUCE

#### INGREDIENTS

8 dried chillies, seeped in boiling water for 10 minutes  
2 medium-sized red onions  
5 cloves garlic  
2 stalks lemongrass, substitute: rind of 2 lemons  
1 cup raw peanuts  
4 tablespoons oil  
1½ cups coconut milk  
1½ tablespoons tamarind pulp, seeped in 1 cup boiling water for 10 minutes  
2-3 teaspoons brown sugar  
1 tablespoon fish sauce  
Salt to taste

#### METHOD

1. Mash the tamarind a little when it starts to soften in the boiling water. This will release the pulp, which holds the sourness and flavour. Strain and use the liquid only.
2. Roast the peanuts in the oven, or in a dry frying pan, until they take on a medium brown colour. Watch carefully, as they burn quickly. Pound to a chunky consistency.
3. Liquidise the chillies, onion, garlic, lemongrass (or substitute). Add a little oil to help turn the blades.
4. In a saucepan, add the remaining oil to the liquidised ingredients. Fry this until the oil separates from the paste and the smell is strong.
5. Reduce the heat a little before adding in the tamarind water, coconut milk, sugar and salt. Cook for another minute.
6. Add the ground peanuts and stir, cooking for a minute. If the sauce gets too thick, you can thin it with a little hot water. Check the seasoning and the sour to sweet ratio; add more sugar or tamarind if necessary. Turn off the heat and serve at room temperature.

- If using lemon rind in place of lemongrass, you might need to add more sugar to balance the sauce.

- You can substitute with half a jar of chunky peanut butter instead of using ground peanuts; omit the sugar in the recipe in that case.

# SALAN

## INGREDIENTS

2 tablespoons saltless peanuts  
2 tablespoons sesame seeds  
1 medium-sized onion, chopped  
2 tablespoons desiccated coconut or freshly ground coconut  
5 cloves garlic  
1cm piece of ginger  
½ teaspoon cumin seeds

½ teaspoon mustard seeds  
Pinch of curry leaves (optional)  
¼ teaspoon turmeric powder  
1 teaspoon cumin powder  
1 teaspoon coriander powder  
½ teaspoon chilli powder  
2 cups water

2 teaspoons tamarind pulp softened in ½ cup boiling water, substitute: 1 tablespoon lemon juice or yoghurt  
¾ tablespoon brown sugar  
4 tablespoons oil

## METHOD

1. Soak the tamarind for 10 minutes. Then break up the pulp to mix in with the water; use the water only.  
2. Pound the ginger and garlic together to form a paste.  
3. In a dry frying pan, cook the peanuts until they begin to colour. Add in the sesame seeds and cook for 1 minute before adding the coconut. Keep to a gentle heat, so as not to burn. When everything is beginning to toast, add in the chopped onion and cook until it starts to sweat (about 1 minute). Remove and place in a blender. Blend until fine.

4. Add oil to the frying pan and then add in the mustard and cumin seeds. If using curry leaves, add now. Fry for 1 minute. Add the ginger & garlic paste. Fry until fragrant (about 1 minute).  
5. Add in the dry powders: chilli, cumin, coriander and turmeric. Fry for a minute.  
6. Add in the peanut paste. Incorporate everything. Add in 2 cups of water. When it comes to a boil turn the heat to low and add in the tamarind water, sugar and salt to taste. Simmer covered for 15 minutes. Check the seasoning. If the gravy is too thick, add a little boiling water - it should have the consistency of a thin gravy.

# SAMBAR

## INGREDIENTS

1 cup red lentils, rinsed well  
1 large onion, sliced into 8/10 pieces  
4 cloves garlic, sliced  
1 carrot, cubed into 1cm pieces  
1 large tomato, sliced into 8/10 pieces  
1 green chili, chopped  
6 cups water

## ADD LATER:

50 grams cauliflower, florets broken into small pieces  
50 grams green beans, chopped into slices  
50 grams courgette, cubed into small pieces  
½ teaspoon sugar  
Salt to taste  
2 teaspoons tamarind pulp, soaked in ¼ cup boiling water for 20 minutes

## METHOD

1. Place everything in a pressure cooker except the ingredients to add later.  
2. Turn on the heat and wait for the 1st whistle. Turn off.  
3. Prepare the tempering.  
4. Add the tempering to the pressure cooker with the vegetables and the sugar.

5. Add the tamarind water (with your fingers extract as much pulp as possible from the tamarind into the water. Strain and use only the water and pulp).  
6. Add a cup more of water, if necessary. Bring everything to boil again and wait for the first whistle. Turn off.

## INGREDIENTS (for the tempering)

2 tablespoons oil  
1 medium onion, chopped finely  
2 red dried chillies  
1 spring curry leaves (optional)  
1 teaspoon cumin seeds

1 teaspoon mustard seeds  
½ teaspoon fenugreek powder  
1 teaspoons chilli powder (hot)  
1 teaspoon paprika powder (sweet)  
1 tablespoon coriander powder

½ teaspoon turmeric powder  
¼ teaspoon cumin powder  
Pinch of asafoetida (optional)

## METHOD (for the tempering)

1. In a small frying pan heat up the oil to medium heat. Add in the cumin and mustard seeds. Fry until they start to pop. Add asafoetida (if using). Add the curry leaves (if using) and immediately add in the onion and stir. Fry until the onions begin to colour.  
2. Add the rest of the ingredients and cook for 1 minute until fragrant, stirring constantly.

3. Add to the lentil and vegetable mix. Deglaze the frying pan with ½ cup of water.  
4. Add the vegetables, tamarind water, sugar and salt. Mix well. Pressure cook until the first whistle.

- This dish can be prepared without a pressure cooking. The cooking times will change, and the lentils will need occasional stirring to prevent sticking to the bottom of the pan. Adjust the liquid content accordingly. The dish should have the consistency of a thick soup.



## FISH BALLS (for the laksa)

### INGREDIENTS

200 grams white fish  
1 teaspoon cornflour  
½ teaspoon salt  
Pinch of white pepper  
1 small egg white  
4 tablespoons icy water

### METHOD

1. Ensure the fish flesh is boneless and cold. Place all ingredients in a food processor and process until the paste is smooth. Try not to overprocess, so the fish flesh doesn't heat up.
2. With wet hands, shape the paste into marble-sized balls. If not using immediately, refrigerate by placing them gently in cold water with the ratio of 2 cups to 1 teaspoon salt.
3. When ready to use, drop them into 2 cups of boiling water for 5-7 minutes until they float (an indication they are cooked through). Use the same water to cook all but 50g of the shelled prawns, until they turn pink. The minute they do, remove them.
4. Use this fish/prawn stock to add to the laksa gravy; but first reduce on a high flame by half.

## FISH AND PRAWN CAKES (for the laksa)

### INGREDIENTS

250 grams boned fish  
50 grams shelled prawns  
¼ cup mix of flour and cornflour, mixed  
2 spring onions, finely chopped  
1 red chilli, deseeded, finely chopped  
1 teaspoon ginger, grated  
Oil for deep-frying

### METHOD

1. Liquidise all the ingredients. In a small pan, add enough oil to deep fry the fish cakes.
2. You can make small flat patties and place in the hot oil until cooked. Or use the rolling method: oil a flat metal surface (Chinese cleaver, cake smoother/scrapper) and place a layer of the fish mixture to cover. Then, with the back of your oiled knife and starting closest to your hand, roll the fish mixture to the other edge. Gently drop into the hot oil to fry for a few minutes, turning until cooked.
3. Remove and drain on kitchen paper.
4. When at room temperature, cut into diagonal slices.

## LAKSA CHILLI SAMBAL

### INGREDIENTS

10 dried chillies, soaked in hot water for 10 minutes  
4 large red chillies  
3 cloves garlic  
1 small red onion, chopped  
½ teaspoon sugar, ½ teaspoon salt  
2 tablespoons oil + 2 tablespoons oil

### METHOD

1. Place everything in a blender, except 2 tablespoons of oil. Blend until the paste is smooth.
2. Place 2 tablespoons of oil in a small pan and fry the chilli sambal until the oil leaves the paste (an indication of evaporation of liquid). This takes about 5 minutes; when that stage is reached, fry 1 minute longer.

## FRIED CHICKEN

### INGREDIENTS

8 chicken pieces with bone and skin  
1 teaspoon fennel seeds or powder  
1 teaspoon coriander seeds or powder  
1 teaspoon cumin seeds or powder  
1 teaspoon turmeric powder  
1 medium-sized red onion  
4 cloves garlic  
4cm piece galangal, omit if not available

4cm piece of ginger  
1 lemongrass, substitute with lemon rind  
2 teaspoons salt  
1 teaspoon turmeric powder  
1 egg  
1 cup cornflour  
Oil for frying

### METHOD

1. Roast the whole spices in a dry frying pan for 1 to 2 minutes until the aroma is released.
2. Add to the rest of the ingredients; grind to a paste.
3. Add in an egg and mix in the chicken to marinade in the fridge. Leave overnight, or for a minimum time of 1 hour.
4. Bring a deep pan with oil up to heat.
5. Add the cornflour to the chicken pieces and coat well.
6. Gently add the chicken to the hot oil and cook on a medium heat for about 20 minutes, turning when necessary. Don't crowd the pan, as the chicken will stew rather than fry. The chicken is cooked when it reaches an internal temperature of 75C. Drain on kitchen paper.

## ÖNEMLİ MALZEMELER



|                       |   |
|-----------------------|---|
| ÇADIRUŞAĞI OTU        | Sarımsak ve pırasanın lezzet profilleri Hint mutfağına derinlik katıyor. Özellikle bakliyatı yemeklerde kullanılırsa sindirime yardımcı olur. Tariflerde atlayabilir veya soğan/sarımsak tozu ile değiştirebilirsiniz.  |
| SOYA PEYNİRİ (tofu)   | Buzdolabında birkaç gün açık kalacaksa üzerini geçecek kadar su ilave edin ve suyunu günlük olarak değiştirin.  |
| FASULYE FİLİZİ        | Taze veya konserve. Taze olarak uzun bir raf ömrüne sahip değildir. Konserve fasulye filizleri, dokularını iyileştirmek için süzülmesi, yıkanması ve buzlu suda 30 dakika bekletilmelidir.  |
| CAM ERİŞTE            | Maş fasulyesi nişastasından yapılmış ince şeffaf eriştelere. Yerine pirinç eriştesi kullanılabilir.   |
| KARİDES EZMESİ        | Kurutulmuş karides ezmesi, yemeklere derinlik katmak için umami (et veya protein) aroması verir. Kullanıma hazırlamak için dilimlenmeli, alüminyum folyo üzerine yerleştirilmeli ve kavrulmalı veya rengi koyulaşmaya fırınlanmalıdır. Bazıları için kokusu, çürümüş etten farksızdır. Yerine: balık sosu, miso ezmesi veya ançüez ezmesi kullanılabilir.   |
| ACI BİBER             | Hem taze hem de kurutulmuş kuş gözü biberleri çoğunlukla Singapur'da kullanılır; acı seviyesi Türkiye'de bulunan büyük kırmızı Arnavut biberlerinin 5.000-30.000 acı değerine karşılık 175.000 SHU'dur (Scoville acı birimi). Genellikle bunları ve Halep biberi - (10.000 SHU) olarak bilinen Türk kuru biberlerini kullanmanızı tavsiye ederim.   |
| KİŞNİŞ                | Koku alma genleri gelişmiş veya farklı olan bazı insanlara göre, şifalı bitkilerin kralı olan bu bitkinin sabunlu bir tadı vardır. Bir kez pişirildiğinde veya bir yemeğe katıldığında içinde bulunan aldehitler bileşimi değiştirerek yemeği daha lezzetli hale getirir.   |
| HİNDİSTAN CEVİZİ SÜTÜ | Konserve hindistan cevizi sütü genellikle guar zamkı veya buna benzer bir katılaştırıcı içerir. Bu, yüksek ısıda pişirirken yağın ayrışmasını dengeler. Doku değişir ve hindistancevizi sütünü emülgatör ile birlikte kullanmanızı önermiyorum. Kutulardaki etiketleri kontrol edin. 1 su bardağı kurutulmuş hindistan cevizi 2 su bardağı kaynar suda 20 dakika bekletip süzüp sıkarak suyunu muhafaza ederek kendi hindistan cevizi sütünüzü yapabilirsiniz. Daha ince bir hindistan cevizi kreması için işlemi tekrarlayabilirsiniz. |
| KÖRİ YAPRAKLARI       | Kurutulmuş veya taze. Yerine kullanılacak malzeme yok.  |
| KÖRİ TOZU             | Mümkünse, kendiniz yapın. Tüm malzemeler toz haline getirilmeden önce hafifçe kavrulur. Mağazadan satın alınan köri tozu, genellikle hacim artırıcı olarak un içerebilir.   |
| KURUTULMUŞ KARİDES    | Kullanmadan önce rehidrate etmek (yeniden suyunu kazandırmak) için sıcak suda 10 dakika bekletin. Yerine hazır çiroz gibi kurutulmuş balık da kullanılabilir.   |
| ÇEMEN OTU TOHUMU      | Güçlü bir akçaağaç aromasına sahip olup tatlı ve cevizimsidir (akçaağaç şurubu için yapay bir tatlandırıcı olarak kullanılır).  |
| HAVLICAN              | Mavi zencefil olarak bilinir ve zencefile benzer. Yerine zencefil ve bir çay kaşığı limon suyu kullanılabilir.  |
| ZENCEFİL              | Tüm tarifler için taze zencefil kullanın.   |

|                             |  |
|-----------------------------|--|
| GARAM MASALA                | İç ısıtan baharatların bir karışımıdır, daha güçlü daha keskin tatlar için genellikle pişirme süresinin sonuna doğru eklenir. Köri tozu ile aynı şekilde yapılabilir.  |
| İKAN BİLİS (ançüz)          | Kurutulmuş minik balıklar, bütün olarak kızartılır. Yerine ince dilimlenmiş kuru hazır çiroz kullanılabilir.   |
| LİMON OTU                   | Tüm tadı çıkarmak için beyaz olan baş kısmını ezin. Yerine limon kabuğu kullanılabilir.  |
| PALMIYE ŞEKERİ/HURMA ŞEKERİ | Yerine esmer şeker veya beyaz şeker-pekmez karışımı kullanılabilir.  |
| PANDAN YAPRAĞI              | Tatlı veya baharatlı yemeklerde Asya vanilya aroması olarak kullanılır. Canlı yeşil renginden dolayı suyu genellikle çıkarılır. Yemek için renk gerekiyorsa, yerine vanilya özü ve yeşil gıda boyası kullanılabilir.   |
| YER FISTIĞI                 | Çiğ yer fıstıklarının kuru bir tavada veya fırında 5 dakika kavrulması gerekir. Kavrulduktan sonra kabuklarını çıkarın. Bir paket hazır tuzlu kavrulmuş yer fıstığı kullanıyorsanız, tuzu gidinceye kadar yıkayın, kurutun ve 2 dakika kavurun.  |
| PİRİNÇ                      | Hint yemekleri için uzun taneli basmati pirinci, özellikle nişasta içeriği düşük olan olgun basmati tercih edilir. Ayrıca tavuklu pilavda tanelerin ayrı olması özelliği vardır. Yasemin veya diğer uzun taneli pirinç, nasi lemak gibi yemeklerde daha iyidir. Pirinci her zaman berrak olana kadar suyla yıkayın. Basmati ve yasemin pirinci için 1 su bardağı pirince 1½ su bardağı su ölçüsü yeterlidir. Türk baldo için- 1 su bardağı ila 2 su bardağı su gerekir. Baldo pirinci daha uzun pişirme süresi gerektirir.   |
| SUSAM OTU YAĞI              | Çok az bir miktar sadece pişirme süresinin sonunda veya dip sosunda kullanılır. Kızartma için kullanılmaz.   |
| SOYA SOSU                   | Açık renk soya sosu, koyu renkli ve katı kıvamlı olan soya sosundan daha tuzludur. Koyu soya sosu yerine, tuzu azaltılmış soya sosu ve az miktarda pekmez veya esmer şeker kullanabilirsiniz. Endonezya ketçabı manis Singapur'da yaygın olarak kullanılır, koyu kıvamlı ve tatlıdır. Koyu soya sosu yerine biraz su ile seyreltilerek ve tarifin şeker içeriği azaltılarak da kullanılabilir. Ketçap manisinin yerine pekmez (2 çay kaşığı ila 1 çay kaşığı) ile soya sosu kullanabilirsiniz. Daha hafif bir soya sosu isterseniz Tamari soya sosu glütensizdir ve daha hassas bir tada sahiptir. |
| DEMİRHİNDİ OTU              | Kurutulmuş demirhindi posası, et, tohum ve liflerin bir karışımıdır. Yumuşayana kadar sıcak suda bekletin, ardından posayı mümkün olduğunca fazla suya geçmesi için ezin. Yerine limon veya misket limonu suyu kullanabilirsiniz.  |
| ZERDEÇAL                    | Taze veya toz halinde kullanılır.  |

## KEY INGREDIENTS



|  |  |
|--|--|
| ASAFOETIDA (hing)                        | The taste profile of garlic and leek adds depth to Indian cuisine. It is used as a digestive aid, especially when pulses are used in food. Omit or substitute with onion or garlic powder.   |
| BEAN CURD (tofu)                         | If keeping for a few days opened in the fridge, add water to cover and change the water daily.   |
| BEAN SPROUTS (mung beans)                | Fresh or canned. They don't have a long shelf life fresh. Canned bean sprouts should be drained, washed and soaked in iced water for 30 minutes to improve their texture.  |
| BEAN STARCH NOODLES (cellophane noodles) | Fine transparent noodles made of mung bean starch. Substitute with rice vermicelli noodles.  |
| BELACHAN (shrimp paste, trasi)           | A dried shrimp paste, giving dishes the umami flavour to add depth. To prepare for use, the blocks should be sliced, placed on aluminum foil and dry fried, or roasted in the oven until they darken. For some the smell is not dissimilar to rotting flesh. Substitute: fish sauce, miso paste or anchovy paste.  |
| CHILLIES                                 | Bird's eye chillies, fresh and dried are usually used in Singapore; their heat levels are 175,000 SHU (Scoville heat unit) as opposed to 5,000 – 30,000 from the large red Cayenne peppers available in Turkey. I recommend using these & Turkish dried peppers, which are usually the Aleppo pepper - 10,000 SHU.   |
| CORIANDER                                | For some people a variation of their olfactory-receptor genes means that this kind of herbs tastes soapy. Once cooked or incorporated into a meal the aldehydes change composition making it more palatable.   |
| COCONUT MILK                             | Canned coconut milk often contains guar gum or a similar thickener. This stabilizes the fat from splitting when cooking at high heat. The texture changes and I don't recommend using coconut milk with an emulsifier. Check the labelling on cans. You can make your own coconut milk by using 1 cup desiccated coconut soaked in 2 cups boiling water for 20 minutes, sieved and squeezed, keeping the liquid. Repeat for a thinner coconut cream. |
| CURRY LEAVES                             | Dried or fresh. No substitute.   |
| CURRY POWDER                             | If possible make your own. Whole ingredients are gently roasted before being ground to powder. Store bought curry powder can often contain flour as a bulk agent.  |
| DRIED SHRIMP                             | Soak for 10 minutes in hot water to rehydrate before using. Substitute with dried fish, such as hazir ciroz  |
| FENUGREEK SEEDS                          | Sweet and nutty with a strong flavour of maple (used as an artificial flavouring for maple syrup).   |
| GALANGAL (lengkuas, laos)                | Known as blue ginger and similar to ginger. Substitute with ginger and a teaspoon of lemon juice.  |
| GINGER                                   | Use young fresh ginger for all recipes.  |

|                      |  |
|----------------------|--|
| GARAM MASALA         | A mix of warming spices, stronger more pungent flavours often added towards the end of the cooking time. Can be made the same way as curry powder.   |
| IKAN BILIS           | Tiny dried fish, fried whole. Substitute with thinly sliced dried hazir ciroz.   |
| LEMONGRASS           | Bruise the white bulb to extract all the flavour. Substitute with lemon peel.  |
| PALM SUGAR (jaggery) | Substitute with brown sugar or a mixture of white sugar and pekmez.  |
| PANDAN LEAF          | Used as an Asian vanilla flavouring for sweet or savoury dishes. The juice is often extracted for it's vibrant green colour. Substitute with vanilla essence and green food colouring, if colour is required for the dish.   |
| PEANUTS              | Raw peanuts need to be roasted for 5 minutes, either in a dry pan or in the oven. Remove the skins once roasted. If using a packet of ready salted roasted peanuts, wash the salt off, dry and roast for 2 minutes.  |
| RICE                 | For Indian dishes long grain basmati rice is preferable, especially aged basmati where the starch content is low. Also for Chicken rice when you want the grains to be separate. Jasmine or other long grain rice works for dishes such as nasi lemak. Always wash the rice with water until it runs clear. The measurement of 1 cup of rice to 1½ cups of water for basmati and jasmine works. For Turkish baldo - 1 cup to 2 cups of water- baldo rice requires a longer cooking time.   |
| SESAME SEED OIL      | A small amount is only ever used and at the end of the cooking time, or in a dipping sauce. Not to be used for frying.   |
| SOY SAUCE            | Light soy sauce is saltier than dark soy sauce, which is thicker. The substitute for dark soy sauce use reduced salt soy sauce and a small amount of pekmez or brown sugar. Indonesian ketchup manis (used extensively in Singapore is thick and sweet. It can be used as a substitute for dark soy sauce too by diluting it with a little water and reducing the sugar content of the recipe. To substitute ketchup manis use soy sauce with pekmez (2 teaspoons to 1 teaspoon). For light soy sauce Tamari soy sauce is gluten-free and has a more delicate flavour. |
| TAMARIND             | Dried tamarind pulp is a mixture of flesh, seeds and fibers. Seep in hot water until softened, then mash a little to release as much of the pulp into the liquid as possible. Substitute: lime or lemon juice  |
| TURMERIC             | Fresh or powdered  |







## KAY REDRUP HAKKINDA

Borgher asıllı Anglo-Hintli bir baba ve Hollandalı bir annenin çocuğu olarak Singapur'da doğdum ve çocukluğum, İngiliz kültürü ile Asyalı yaşam tarzının hâkim olduğu iki dünya arasında geçti. 1970'lerde babam ve ben Birleşik Krallık'a taşındığımızda, karşılaştıklarımızın evimizde alışık olduğumuz yemeklerle bağlantısı yok denecek kadar azdı. Hep merak ederdim: "Mevcut olmayan bir şeyi nasıl tedarik edebilirim ve bunu beni mutlu eden bir şeye nasıl dönüştürebilirim?" Bunu sadece simya yapabilir. Ve böylece, babamla birlikte, Doğu yavaş yavaş Batı'ya gelene kadar, anavatanımızın yemeklerini yeniden yaratan göçmen simyacılar olduk.

1990'da Birleşik Krallık'taki yaşamımdan Singapur'da içinde büyüdüğüm hayata daha yakın bir yere geçiş yapma arzusu beni eklektik bir şehir olan İstanbul'a çekti. Burada, doğu ve batıyı uzlaştırmaya olan özlemim sonunda tatmin oldu. Tıpkı annem gibi benim de kaderim doğduğum toprakların dışında, kültürümden uzakta evlenmek ve yaşamaktı.

Bir kez daha çocukluğumun yiyeceklerinin ne üretildiği ne de ithal edildiği bir ülkedeydim; buna bir de yakın zamanda bulunmuş olduğum yerin yemeklerine duyduğum özlem eklendi. Böylece simya pelerinimi giydim, elimdeki malzemelerden macunlar ve tatlar yaratmayı ve olmayan malzemelerin yerine neler kullanılabileceğimi öğrendim. Gittiğim veya yaşadığım tüm yerlere ait yiyecekleri yeniden yaratarak, geçmişteki bir evi, bir tatili veya dışarıda yediğim bir yemeğin anılarını hatırlayabiliyorum.

Sadece damak tadımı geliştirmek bana yeterli gelmedi. Ayrıca çocuklarımda da damak zevklerini küreselleştirmek istedim, özellikle de genetikleri birbirinden tamamen farklı üç etnik kökenin birleşimi oldukları ve onların hepsine ait olduklarını hissettiğim için. Yemek bunu yapabilir - sizi evinize götürebilir.

Yavaş yavaş, özlemimi duyduğum malzemeler buradaki marketlerde satılmaya başlıyor. Belki bir gün simyaya ihtiyacım bile kalmaz -tabii, kendimi yine bambaşka, uzak bir ülkede bulmazsam.

## ABOUT KAY REDRUP

I was born in Singapore to an Anglo-Indian father of Burgher descent, and a Dutch mother. My childhood there was spent between two worlds - an English cultural upbringing with an Asian lifestyle. When my father and I came to live in the UK in the 1970's there were few, if any, culinary links to our home. I wondered: "how can I source what is not available, and make what is into that, which makes me happy?" Only alchemy can do that and so, together with my father, we became expat alchemists, recreating dishes from home, until slowly the East came to the West.

In 1990, the desire to change my life, from one in the UK to somewhere closer to the one I grew up with in Singapore, pulled me to the eclectic city of Istanbul. Here, at last, the longing to reconcile my mix of east and west was satisfied. Like my mother before me, I was destined to marry and live distanced from my culture and outside the land of my birth.

Once again I was in a country that neither produced nor imported the foods of my childhood; added to that was my yearning for dishes of the place I just been in. Thus, I donned my cloak of alchemy, learned to produce pastes and flavours from source and make substitutes work. By recreating foods from all the places I have been or lived, I can reminisce of a past home, a holiday or a meal out.

It was not enough to excite my palate. I also wanted to globalise my children's taste buds, especially since their genetics are a combination of three vastly separated places, and I felt they belonged in all. Food can do that - it can take you home.

Very, very gradually, ingredients I long for are appearing in the shops here. One day, perhaps, I will no longer need alchemy - unless I find myself in another far removed country.