

Çà Ri Gà

Toplam 40 dk

Hazırlama 16 dk · Pişirme 24 dk

4 kişilik

Orta

~312 kcal

Açılış 18/10

Çà ri gà, tavuğu köri ve hindistan cevizi sütüyle pişirerek parlak renkli, hafif tatlı ve Vietnam usulü sulu bir yemek çikarır.

Malzemeler

- 700 gr Tavuk but
- 1.5 su bardağı Hindistan cevizi sütü
- 1 yemek kaşığı Köri
- 2 adet Patates
- 2 adet Havuç
- 3 diş Sarımsak
- 1 dal Limon otu
- 1 yemek kaşığı Lime suyu
- 0.3 demet Kişniş
- 1 çay kaşığı Tuz

Yapılış

1. Tavuğu iri doğrayıp köri tozu, sarımsak ve tuzla ovun.
2. Tavuğu tencerede 6 dakika mühürleyin.
3. Patates, havuç ve limon otunu ekleyip 3 dakika çevirin.
4. Hindistan cevizi sütü ve suyu ekleyip kapağı kapatın.
5. Yemeği 18 dakika tavuk ve sebze yumuşayana kadar pişirin.
6. Lime suyu ve kişnişle tamamlayıp pilavla servis edin.

PÜF NOKTASI

Tavuğu kısık mühürlemek sos içinde liflerinin daha diri kalmasını sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Yanında baget eklemek ya da pirinç koyup tavuk köriyi sıcak sunun.