

Chiang Mai Khao Soi Tavuk

Toplam 58 dk

Hazırlama 22 dk · Pişirme 36 dk

4 kişilik

Orta

~560 kcal

Açılış 17/10

Tay khao soi tavuk, hindistan cevizi sütlü sarı köri çorbası, yumurtalı erişte, tavuk ve çilek erişteyle bol aromalı bir kaseye taşır.

Malzemeler

- 650 gr Tavuk but
- 350 gr Yumurtalı erişte
- 2 su bardağı Hindistan cevizi sütü
- 2 yemek kaşığı Sarı köri ezmesi
- 3 su bardağı Tavuk suyu
- 1 adet Lime
- 0.3 demet Kişniş
- 1 yemek kaşığı Yağ

Yapılış

1. Köri ezmesini tencerede 2 dakika yağla kavurun.
2. Tavuk butları ekleyip 6 dakika çevirin.
3. Hindistan cevizi sütü ve tavuk suyunu katın.
4. Tavuğu 25 dakika yumuşayana kadar pişirin.
5. Haşlanmış erişteye çorba paylaştırıp lime ve kişnişle servis edin.

PÜF NOKTASI

Köri ezmesini yağda kavurmak hindistan cevizi sosuna derin koku verir.

SERVIS ÖNERİSİ

Lime, kırmızı soğan ve kişnişle servis edin.

Alerjenler

Gluten

Yumurta