

# Chicken Korma

Toplam 50 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 35 dk

4 kişilik

Orta

~520 kcal

Chicken korma, tavuk parçaları, yoğurt, badem, soğan, zencefil ve sıcak baharatlarla yumuşak, kremamsı bir Hint körisine dönüştürür.

## Malzemeler

### Köri için

- 700 gr Tavuk göğsü

### Sos için

- 1 adet Kuru soğan
- 3 diş Sarımsak
- 1 yemek kaşığı Taze zencefil
- 3 yemek kaşığı Korma baharat karışımı
- 0.5 su bardağı Toz badem
- 1.5 su bardağı Tavuk suyu
- 180 gr Süzme yoğurt
- 2 yemek kaşığı Sıyağ
- 1 tatlı kaşığı Tuz

### Servis için

- 0.3 demet Kişniş

## Yapılışı

- Soğan, sarımsak ve zencefili püre haline getirin.
- Püreyi sıyağda 6 dakika kokusu yumuşayana kadar pişirin.
- Korma baharatı ekleyip 2 dakika kavurun.
- Tavuk parçalarını tavaya alıp 5 dakika beyazlayana kadar 5 dakika çevirin.
- Toz badem, tavuk suyu ve tuzu ekleyip kapağı kapalı 15 dakika pişirin.
- Tavuk pişince tavayı ocaktan alıp yoğurdu ekleyip sosu pürüzsüz karıştırın.
- Kişi başına 3 dakika ısıtılmadan kişnişle servis edin.

### PÜF NOKTASI

Yoğurdu ocaktan aldıktan sonra eklemek sosun kesilmeden kremamsı kalmasını sağlar.

## SERVIS ÖNERİSİ

Basmati pirinç, naan ve taze kişnişle servis edin.

## Alerjenler

Süt

Kuruyemiş