

Gaeng Daeng

Toplam 45 dk

Hazırlama 20 dk · Pişirme 25 dk

4 kişilik

Orta

~410 kcal

Açılış 17/10

Tay köri sosu gaeng daeng, tavuk ve hindistan cevizi sütünü kokulu bir köri sosunda yumuşatır.

Malzemeler

- 600 gr Tavuk göğsü
- 400 ml Hindistan cevizi sütü
- 2 yemek kaşığı Köri ezmesi
- 1 yemek kaşığı Balık sosu

Yapılış

1. Köri ezmesini tencerede 2 dakika kavurun.
2. Hindistancevizi sütünün yarısını ekleyip ezmeyi açın.
3. Tavuk parçalarını sosla birlikte 10 dakika pişirin.
4. Kalan hindistancevizi sütünü ekleyin ve ateşi kısın.
5. Sosu 18 dakika pişirin, tavuk sertleşmesin diye kaynamayı hafif tutun.
6. Yemeği ocaktan aldıktan sonra sosla veya kişnişle tamamlayın.

PÜF NOKTASI

Köri ezmesini hindistan cevizi sütünden önce kuru kavurun; yağlı köri sosunu katlayın.

SERVIS ÖNERİSİ

Jasmine pirinç ile servis edin.

Alerjenler

Deniz ürünleri

Süt