

Goa Fish Curry

Toplam 40 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 25 dk

4 kişilik

Orta

~410 kcal

Açlık bar 8/10

Goa fish curry, beyaz balık hindistan cevizi sütü, demirhindi, zerdeçal ve acı biberli sosta kısımlarında pişiren kısımlarından oluşur. Hindistan yemeğidir.

Malzemeler

- 600 gr Beyaz balık fileto
- 2 su bardağı Hindistan cevizi sütü
- 1 yemek kaşığı Demirhindi ezmesi
- 1 adet Soğan
- 2 adet Domates
- 1 çay kaşığı Zerdeçal
- 1 tatlı kaşığı Kırmızı biber

Yapılışı

1. Soğan yağda 5 dakika yumuşatın.
2. Domates, zerdeçal ve kırmızı biberi ekleyip 6 dakika pişirin.
3. Hindistan cevizi sütü ve demirhindiye tencereye alın.
4. Sosu 10 dakika hafif koyulaşana kadar kaynatın.
5. Balık parçalarını ekleyip 6-8 dakika nazikçe pişirin.

PÜF NOKTASI

Balık son aşamada eklemek parçalarını yağda pişirmesini sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Basmati pirinç ve lime dilimleriyle servis edin.

Alerjenler

Deniz ürünleri