

Goa Vindaloo

Toplam 410 dk Hazırlama 35 dk · Pişirme 75 dk 6 kişilik Zor ~470 kcal Açılış 10/10

Vindaloo, sirke, sarımsak, zencefil, kırmızı biber ve baharatla marine edilen eti acı ekşi sos içinde pişiren Goa yemeğidir.

Malzemeler

- 900 gr Kuzu kuşbaşı
- 0.5 su bardağı Elma sirkesi
- 6 diş Sarımsak
- 1 yemek kaşığı Zencefil
- 2 yemek kaşığı Kashmir biberi
- 1 tatlı kaşığı Kimyon
- 1 tatlı kaşığı Hardal tohumu
- 2 adet Soğan
- 1 su bardağı Domates püresi
- 1 su bardağı Yoğurt

Yapılışı

1. Sirke, sarımsak, zencefil, biber, kimyon ve hardal ezerek macun yapın.
2. Eti baharat macunuyla 4 saat marine edin.
3. Soğan yağda 10 dakika koyulaşana kadar kavurun.
4. Marine eti ekleyip 8 dakika mühürleyin.
5. Domates püresi ve 1 su bardağı sıcak su ekleyin.
6. Vindaloo'yu kısık ateşte 60 dakika yumuşayana kadar pişirin.
7. Yoğurt ve pilavla sıcak servis edin.

PÜF NOKTASI

Sirke bazlı marinasyon eti yumuşatır ama sosu çok kaynatmak ekşiliği köreltir. Eti pişirmeden önce hafifçe süzdürün; 4 saatlik bekleme sosu güçlendirir ama tencereyi sulandırmaz.

SERVIS ÖNERİSİ

Basmati pilav ve salatalıkla yoğurtla acı sosu dengeliyerek servis edin.

Alerjenler

Hardal

Süt