

Mango Körisi

Toplam 30 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 18 dk

4 kişilik

Kolay

~320 kcal

Açılış 6/10

Tay usulü meyveli köri çizgisi; olgun mango acıköri macununu yumuşak bir tatlılıkla dengeler.

Malzemeler

- 2 adet Mango
- 400 ml Kokos içeceği
- 2 yemek kaşığı Megan köri ezmesi
- 240 gr Nohut
- 150 gr Ispanak

Yapılış

1. Mango püresini, mango küplerini ve nohudu ayrı kaplarda hazırlayın.
2. Köri ezmesini yağda 2 dakika kavurun.
3. Kokos içeceği, mango püresi ve nohudu ekleyin.
4. Köriyi 12 dakika kısık ateşte pişirin.
5. Mango küpleri ve 1 spanak ekleyip 3 dakika daha pişirin.
6. Ocaktan alın 5 dakika dinlendirin ve pirinçle servis edin.

PÜF NOKTASI

Mangonun yarısını püre yapın, yarısını küp bırakın. Soğuk hem gövdeli hem parçalıdır.

SERVIS ÖNERİSİ

Jasmin pirinç pilavıyla servis edin.