

Massaman Curry

Toplam 125 dk

Hazırlama 20 dk · Pişirme 60 dk

4 kişilik

Orta

~480 kcal

Açılış 18/10

Güney Tayland'ın baharatlı ve tatlı çizgide duran körisi; dana eti, patates ve fıstıkla yapılır.

Malzemeler

- 600 gr Dana kuşbaşı
- 3 yemek kaşığı Massaman köri macunu
- 400 ml Kokos kreması
- 3 adet Patates
- 80 gr Yer fıstığı

Yapılışı

1. Dana etini iri doğrayın patatesleri küp kesin ve yer fıstığına hazırlayın.
2. Köri macununu tencerede yağla 2 dakika kavurun.
3. Dana eti ve kokos kremasını ekleyin.
4. Eti 45 dakika kısık ateşte pişirin.
5. Patates ve yer fıstığı ekleyip 15 dakika daha pişirin.
6. Köriyi 8 dakika dinlendirin, sos yoğunlaşsın etin üstüne tutunsun.

PÜF NOKTASI

Köri macununu yağda 2 dakika kavurmak baharatların kokusunu açar.

SERVIS ÖNERİSİ

Jasmin piriñ pilav ile servis edin.

Alerjenler

Yer fıstığı