

# Panang Curry

Toplam 40 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 25 dk

4 kişilik

Orta

~460 kcal

Açılış 18/10

Tay körülerinin yoğun ve fıstık dana eti ince dilimlenir, sos parlak ve kremamsıdır.

## Malzemeler

- 600 gr Dana bonfile
- 3 yemek kaşığı Panang köri macunu
- 400 ml Kokos kreması
- 2 yemek kaşığı Yer fıstığı ezmesi
- 1 avuç Tay fesleğeni
- 1 yemek kaşığı Balıksosu
- 1 yemek kaşığı Palm şekeri
- 3 adet Kaffir lime yaprağı

## Yapılışı

1. Kokos kremasını 1000 W'ye 4 dakika pişirin.
2. Panang köri macununu ekleyip 3 dakika kavurun, yağ ayrılmaya başlasın.
3. İnce dana dilimlerini sosa katıp 6 dakika pişirin.
4. Kalan kokos kremasını balıksosu, palm şekeri ve yer fıstığı ezmesini ekleyin.
5. Curry sosunu 8 dakika kısık ateşte pişirin, kaynatmayarak kremasını ayırmasın.
6. Kaffir lime yaprağı ve Tay fesleğeni son anda ekleyip pirinçle servis edin.

### PÜF NOKTASI

Dana etini ince kesin; kısık ateşte yumuşar ve sosun içinde sertleşmez.

### SERVIS ÖNERİSİ

Taze fesleğen ve pirinç pilavıyla servis edin.

## Alerjenler

Yer fıstığı

Deniz ürünleri