

Thai Green Curry Tavuk

Toplam 45 dk

Hazırlama 20 dk · Pişirme 25 dk

4 kişilik

Orta

~520 kcal

Açılış 9/10

Thai green curry tavuk, yeşil köri ezmesi, Hindistan cevizi sütü, tavuk ve sebzeleri kışın en uygun kokulu bir sosta buluşturur.

Malzemeler

Yemek için

- 650 gr Tavuk but kuşbaşı
- 3 yemek kaşığı Yeşil köri ezmesi
- 400 ml Hindistan cevizi sütü
- 200 ml Tavuk suyu
- 1 adet Patlıcan
- 120 gr Bambu filizi
- 2 yemek kaşığı Balık sosu
- 1 tatlı kaşığı Esmer şeker
- 0.5 demet Taze fesleğen
- 1 yemek kaşığı Lime suyu
- 1 yemek kaşığı Sızma yağ

Yapılış

- Patlıcanı küp küp doğrayın.
- Tencerede yağda yeşil köri ezmesini 2 dakika kavurun.
- Tavuğu ekleyip 5 dakika duman alana kadar çevirin.
- Hindistan cevizi sütü ve tavuk suyunu ekleyip kaynatın.
- Patlıcan ve bambu filizini ekleyip 15 dakika pişirin.
- Balık sosu, esmer şeker ve lime suyuyla dengeleyin.
- Fesleğeni ekleyip curryyi sıcak servis edin.

PÜF NOKTASI

Köri ezmesini yağda kavurmak hindistan cevizi sütüne daha derin aroma verir.

SERVIS ÖNERİSİ

Yasemin pirinci ve taze lime dilimleriyle servis edin.

Alerjenler

Deniz ürünleri