

Tottori Curry

Toplam 55 dk

Hazırlama 20 dk · Pişirme 35 dk

4 kişilik

Kolay

~460 kcal

Açılış 17/10

Japon ev usulü Tottori curry, tavuk ve sebzeleri koyu köri sosuyla pirinç üzerinde servis eder.

Malzemeler

- 500 gr Tavuk but
- 2 adet Patates
- 2 adet Havuç
- 100 gr Japon köri bloğu
- 1 adet Soğan

Yapılış

1. Tavuk, patates, havuç ve soğan eşit lokmalık parçalar halinde doğrayın.
2. Tavuğu tencerede orta ateşte 5 dakika mühürleyin.
3. Sebzeleri ekleyip 7 dakika kavurun, soğan yanmasını önlemek için ateşi orta seviyede tutun.
4. Suyu ekleyip sebzeler yumuşayana kadar 20 dakika pişirin.
5. Ocağı kısarak köri bloğunu ekleyip 5 dakika karıştırın.
6. Köriyi 5 dakika dinlendirip sıcak pilav üzerinde servis edin.

PÜF NOKTASI

Köri bloğunu ocakta kızartarak ekleyin; yüksek ateşte dibe tutabilir.

SERVIS ÖNERİSİ

Körüyü sıcak Japon pirinci üzerinde servis edin.

Alerjenler

Soya