

# Yeşil Tay Körisi

Toplam 45 dk

Hazırlama 20 dk · Pişirme 25 dk

4 kişilik

Orta

~420 kcal

Açılış 18/10

Tay mutfağının kokoslu yeşil körisi, tavuk, patlıcan ve fesleğenle aromatik bir tencere olur.

## Malzemeler

- 600 gr Tavuk kalça
- 2 yemek kaşığı Yeşil köri ezmesi
- 400 ml Hindistan cevizi sütü
- 6 adet Tay patlıcan
- 1 yemek kaşığı Balıksosu
- 10 yaprak Fesleğen
- 1 su bardağı Bambu filizi
- 1 tatlı kaşığı Toz şeker

## Yapılış

1. Köri ezmesini yağda orta ateşte 2 dakika kavurun.
2. Tavuk parçalarını ekleyip 6 dakika renkleri dönene kadar pişirin.
3. Hindistan cevizi sütünün kalınlık kısmını ekleyip 4 dakika kaynatın.
4. Patlıcan bambu filizi ve kalan sütü ekleyin.
5. Köriyi kısık ateşte 15 dakika pişirin, süt kesilmesin diye hızlı kaynatmayın.
6. Balıksosu, şeker ve Tay fesleğeniyle tamamlayıp pilavla servis edin.

### PÜF NOKTASI

Köri ezmesini yağda 2 dakika kavurun; hindistan cevizi sütüne aroması daha iyi geçer.

### SERVIS ÖNERİSİ

Jasmin pirinciyle servis edin.

## Alerjenler

Deniz ürünleri