

Çà Ri Gà

Toplam 40 dk

Hazırlama 16 dk · Pişirme 24 dk

4 kişilik

Orta

~312 kcal

Açlık bar 8/10

Çà ri gà, tavuğu köri ve hindistan cevizi sütüyle pişirerek parlak renkli, hafif tatlı ve Vietnam usulü sulu bir yemek çikarır.

Malzemeler

- 700 gr Tavuk but
- 1.5 su bardağı Hindistan cevizi sütü
- 1 yemek kaşığı Köri
- 2 adet Patates
- 2 adet Havuç

Yapılış

1. Tavuk butları yüksek ateşte 5-6 dakika mühürleyin.
2. Patates, havuç ve köriyi tencereye ekleyip karıştırın.
3. Hindistan cevizi sütünü ilave edip yemeği kaynatın.
4. Yemeği tencerede 18-20 dakika pişirin.
5. Sıcak olarak bekletmeden servis edin.

PÜF NOKTASI

Tavuğu kısık ateşte mühürlemek sos içinde liflerinin daha diri kalmasını sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Yanında baget eklemek ya da pirinç koyup tavuk köriyi sıcak sunun.