

Gaeng Daeng

Toplam 45 dk

Hazırlama 20 dk · Pişirme 25 dk

4 kişilik

Orta

~410 kcal

Açılış 17/10

Tay köri sosu gaeng daeng, tavuk ve hindistan cevizi sütünü kokulu bir köri sosunda yumuşatır.

Malzemeler

- 600 gr Tavuk göğsü
- 400 ml Hindistan cevizi sütü
- 2 yemek kaşığı Köri ezmesi
- 1 yemek kaşığı Balık sosu

Yapılış

1. Köri ezmesini tencerede biraz Hindistan cevizi sütüyle 2 dakika kavurun.
2. Tavuk göğsünü lokmalara kesin, köri sosu ile kaplayıp 4-5 dakika beyazlayana kadar çevirin.
3. Kalan Hindistan cevizi sütünü ve balık sosunu tencereye dökün.
4. Gaeng daengi orta ateşte tavuk yumuşayana kadar 18-22 dakika kaynatın.
5. Köriyi birkaç dakika dinlendirip parlak sosuyla servis kaselerine alın.

PÜF NOKTASI

Köri ezmesini hindistan cevizi sütünden önce kuru kavurun; yağlı köriyi kokulu sosla katlayın.

SERVIS ÖNERİSİ

Jasmine pirinç ile servis edin.

Alerjenler

Deniz ürünleri