

# Goa Vindaloo

Toplam 350 dk Hazırlama 15 dk · Pişirme 75 dk 6 kişilik Zor ~470 kcal Açılış 10/10

Vindaloo, sirke, sarımsak, zencefil, kırmızı biber ve baharatla marine edilen eti acı ekşi sos içinde pişiren Goa yemeğidir.

## Malzemeler

- 900 gr Kuzu kuşbaşı
- 0.5 su bardağı Elma sirkesi
- 6 diş Sarımsak
- 1 yemek kaşığı Zencefil
- 2 yemek kaşığı Kashmir biberi
- 1 tatlı kaşığı Kimyon
- 1 tatlı kaşığı Hardal tohumu
- 2 adet Soğan
- 1 su bardağı Domates püresi
- 1 su bardağı Yoğurt

## Yapılışı

1. Sirke, sarımsak, zencefil, biber, kimyon ve hardal ezerek macun yapın.
2. Eti baharat macunuyla 4 saat marine edin.
3. Soğan yağda 10 dakika koyulaşana kadar kavurun.
4. Marine eti ekleyip 8 dakika mühürleyin.
5. Domates püresi ve 1 su bardağı sıcak su ekleyin.
6. Vindaloo'yu kısık ateşte 60 dakika yumuşayana kadar pişirin.
7. Yoğurt ve pilavla sıcak servis edin.

### PÜF NOKTASI

Sirke bazlı marinasyon eti yumuşatır ama sosu çok kaynatmak ekşiliği köreltir.

### SERVİS ÖNERİSİ

Basmati pilav ve salatalık yoğurtla acı sosu dengeliyerek servis edin.

## Alerjenler

Hardal

Süt

