

Massaman Curry

Toplam 80 dk

Hazırlama 20 dk · Pişirme 60 dk

4 kişilik

Orta

~480 kcal

Açılış 18/10

Güney Tayland'ın baharatlı ve tatlı çizgide duran körisi; dana eti, patates ve fıstıkla pişirilir.

Malzemeler

- 600 gr Dana kuşbaşı
- 3 yemek kaşığı Massaman köri macunu
- 400 ml Kokos kreması
- 3 adet Patates
- 80 gr Yer fıstığı

Yapılı

1. Köri macununu tencerede yağla 2 dakika kavurun.
2. Dana eti ve kokos kremasını ekleyip 45 dakika pişirin.
3. Patates ve yer fıstığını ekleyip 15 dakika daha pişirin.

PÜF NOKTASI

Köri macununu yağda 2 dakika kavurmak baharatların kokusunu açar.

SERVIS ÖNERİSİ

Jasmin pirinç pilavıyla servis edin.

Alerjenler

Yer fıstığı