

Mumbai Hindistan Cevizli Balık Curry

Toplam 40 dk

Hazırlama 16 dk · Pişirme 24 dk

4 kişilik

Orta

~390 kcal

Hindistan usulü hindistan cevizli balık curry, beyaz balık, domates, köri yaprağı ve hindistan cevizi sütüyle kokulu bir sahil yemeğine taşır.

Malzemeler

- 600 gr Beyaz balık fileto
- 1.5 su bardağı Hindistan cevizi sütü
- 2 adet Domates
- 1 çay kaşığı Hardal tohumu
- 8 adet Köri yaprağı
- 1 yemek kaşığı Lime suyu

Yapılış

1. Hardal tohumunu yağda 1 dakika çatlatın.
2. Domates ve köri yaprakları ekleyip 8 dakika pişirin.
3. Hindistan cevizi sütünü katı sosu 6 dakika kaynatın.
4. Balık fileto parça halinde sosa bırakın.
5. Balığı 7-8 dakika kısık ateşte pişirip lime ekleyin.

PÜF NOKTASI

Balığı sosa sonradan bırakmak filetonun parçalanmasını önler.

SERVIS ÖNERİSİ

Basmati pirinçle servis edin.

Alerjenler

Deniz ürünleri

Hardal