

Panang Curry

Toplam 40 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 25 dk

4 kişilik

Orta

~460 kcal

Açılış 18/10

Tay körülerinin yoğun ve fıstık dana eti ince dilimlenir, sos parlak ve kremamsıdır.

Malzemeler

- 600 gr Dana bonfile
- 3 yemek kaşığı Panang köri macunu
- 400 ml Kokos kreması
- 2 yemek kaşığı Yer fıstığı ezmesi
- 1 avuç Tay fesleğeni

Yapılış

1. Köri macununu 2 dakika kavurun, kokos kremasını ekleyin.
2. Dana dilimlerini ekleyip 15 dakika pişirin.
3. Yer fıstığı ezmesi ve fesleğeni katıp 3 dakika daha pişirin.

PÜF NOKTASI

Dana etini ince kesin; kısacık sürede yumuşar ve sosun içinde sertleşmez.

SERVIS ÖNERİSİ

Taze fesleğen ve pirinç pilavıyla servis edin.

Alerjenler

Yer fıstığı