

# Thai Green Curry Tavuk

Toplam 45 dk

Hazırlama 20 dk · Pişirme 25 dk

4 kişilik

Orta

~520 kcal

Açılış 9/10

Thai green curry tavuk, yeşil köri ezmesi, Hindistan cevizi sütü, tavuk ve sebzeleri kışın en lezzetli şekilde sunar. Kokulu bir sosta buluşturur.

## Malzemeler

### Yemek için

- 650 gr Tavuk but kuşbaşı
- 3 yemek kaşığı Yeşil köri ezmesi
- 400 ml Hindistan cevizi sütü
- 200 ml Tavuk suyu
- 1 adet Patlıcan
- 120 gr Bambu filizi
- 2 yemek kaşığı Balık sosu
- 1 tatlı kaşığı Esmer şeker
- 0.5 demet Taze fesleğen
- 1 yemek kaşığı Lime suyu
- 1 yemek kaşığı Sızma yağ

## Yapılış

- Patlıcanı küp küp doğrayın.
- Tencerede yağda yeşil köri ezmesini 2 dakika kavurun.
- Tavuğu ekleyip 5 dakika duman alana kadar çevirin.
- Hindistan cevizi sütü ve tavuk suyunu ekleyip kaynatın.
- Patlıcan ve bambu filizini ekleyip 15 dakika pişirin.
- Balık sosu, esmer şeker ve lime suyuyla dengeleyin.
- Fesleğeni ekleyip curryyi sıcak servis edin.

### PÜF NOKTASI

Köri ezmesini yağda kavurmak hindistan cevizi sütüne daha derin aroma verir.

### SERVIS ÖNERİSİ

Yasemin pirinci ve taze lime dilimleriyle servis edin.

## Alerjenler

Deniz ürünleri