

Tottori Curry

Toplam 55 dk

Hazırlama 20 dk · Pişirme 35 dk

4 kişilik

Kolay

~460 kcal

Açılış 7/10

Japon ev usulü Tottori curry, tavuk ve sebzeleri koyu köri sosuyla pirinç üzerinde servis eder.

Malzemeler

- 500 gr Tavuk but
- 2 adet Patates
- 2 adet Havuç
- 100 gr Japon köri bloğu

Yapılış

- Tavuk butu lokmalık doğrayın patates ve havucu küp kesin.
- Tavuğu tencerede renk alana kadar 5 dakika çevirin.
- Patates ve havucu ekleyip birkaç dakika karıştırın.
- Üstünü örtecek kadar su ekleyip sebzeler yumuşayana kadar 20 dakika pişirin.
- Japon köri bloğunu eritip 5 dakika daha kaynatarak servis edin.

PÜF NOKTASI

Kemikli parçaları kemik yüzü üste gelecek şekilde yerleştirin, sular aşağısına ve eti nemli tutar.

SERVIS ÖNERİSİ

Tabakta pembesi tabaka halinde dilimleyip üstüne pişme suyundan iki kaşık dökün.

Alerjenler

Soya