

Yeşil Tay Körisi

Toplam 45 dk

Hazırlama 20 dk · Pişirme 25 dk

4 kişilik

Orta

~420 kcal

Açlık bar 8/10

Tay mutfağının kokoslu yeşil körisi, tavuk, patlıcan ve fesleğenle aromatik bir tencere olur.

Malzemeler

- 600 gr Tavuk kalça
- 2 yemek kaşığı Yeşil köri ezmesi
- 400 ml Hindistan cevizi sütü
- 6 adet Tay patlıcan
- 1 yemek kaşığı Balık sosu
- 10 yaprak Fesleğen

Yapılış

1. Köri bazında 1 dakika kokusu çıkana kadar çevirin.
2. Sebze ya da proteinleri ekleyip 3 dakika soteleyin.
3. Hindistan cevizi sütünü ekleyip kaynama eşiğine getirin.
4. Malzemeler yumuşayana kadar 10-12 dakika pişirin.
5. Servis edin.

PÜF NOKTASI

Köri ezmesini yağda 2 dakika kavurun; hindistan cevizi sütüne aroması daha iyi geçer.

SERVIS ÖNERİSİ

Jasmin pirinciyle servis edin.

Alerjenler

Deniz ürünleri