

Yogyakarta Gudeg

Toplam 320 dk

Hazırlama 30 dk · Pişirme 150 dk

6 kişilik

Orta

~480 kcal

Açılış 16/10

Gudeg, genç jackfruiti hindistan cevizi sütü, palm şekeri, tavuk, yumurta, havlıcan ve defneyle tatlı baharatlı pişiren Yogyakarta klasiğidir.

Malzemeler

- 800 gr Genç jackfruit
- 600 gr Tavuk but
- 6 adet Yumurta
- 3 su bardağı Hindistan cevizi sütü
- 0.5 su bardağı Palm şekeri
- 8 adet Arpacıksoğan
- 5 diş Sarımsak
- 40 gr Havlıcan
- 3 adet Defne yaprağı
- 1 tatlı kaşığı Kışniş tohumu
- 1.5 tatlı kaşığı Tuz
- 2 su bardağı Su

Yapılış

1. Yumurtaları 9 dakika haşlayıp soyun.
2. Arpacıksoğan, sarımsak ve kışniş tohumunu ezin.
3. Genç jackfruiti iri parçalar halinde tencereye alın.
4. Tavuk but, yumurta, ezilmiş baharat, havlıcan ve defne yaprağı, palm şekeri, tuz ve suyu ekleyin.
5. Hindistan cevizi sütünü tencereye dökün.
6. Gudegi kısımlarını 2 saat 20 dakika koyulaşana kadar pişirin.
7. Tavuk, yumurta ve jackfruiti pirinçle servis edin.

PÜF NOKTASI

Jackfruiti kısık ateşte uzun pişirmek gudegin koyu rengini ve lifli dokusunu oluşturur.

SERVIS ÖNERİSİ

Beyaz pirinç, tavuk, yumurta ve sambal ile servis edin.

Alerjenler

Yumurta