



KIRAZ'IN
MUTFAĞI



Thai Green Curry - Tayland Mutfağı



Süre: 35 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 15 dakika

>> **Piştirme Süresi:** 20 dakika

>> **Kaç Kişilik:** 4 kişilik

Malzemeler:

- 500 g tavuk göğsü
- 400 ml Hindistan cevizi sütü
- 2 yemek kaşığı yeşil köri ezmesi
- 1 kabak
- 1 kırmızı biber
- 1 yemek kaşığı balık sosu
- 1 tatlı kaşığı esmer şeker
- 1 misket limonu
- Taze fesleğen

Alerjen Uyarısı:

△ **İçerir:** Balık.

Ön Hazırlık:

Malzemeleri pişirmeye başlamadan önce ölçüp doğrayın. Bu tariflerde yüksek ateş, kısa piştirme veya sosun doğru sırayla kurulması önemlidir; belirtilen aşama sırasını koruyun.

Servis Önerisi:

Yasemin pirinciyle sıcak servis edin.

Yapılışı:

1. Köri ezmesini açın:

- Tencereye Hindistan cevizi sütünün koyu kısmını alıp köri ezmesini kokusu çıkana kadar pişirin.
- Tarifin özgün dokusunu korumak için ateş seviyesini düşürmeden hızlı çalışın ve malzeme hazır olur olmaz ocaktan alın.



2. Tavuğu ekleyin:

- İnce tavuk parçalarını sosta dışları opaklaşana kadar çevirin.
- Sos malzemelerini ayrı kapta dengeli biçimde karıştırın ve tarifteki ateş derecesini koruyarak ana malzemeye azar azar ekleyin.

3. Sebzeleri pişirin:

- Kalan süt, kabak, biber, balık sosu ve şekeri ekleyip sebzeler diri kalacak biçimde pişirin.
- Sos malzemelerini ayrı kapta dengeli biçimde karıştırın ve tarifteki ateş derecesini koruyarak ana malzemeye azar azar ekleyin.

4. Tamamlayın:

- Limon suyu ve fesleğeni ocaktan almadan hemen önce ekleyin.
- Tarifin özgün dokusunu korumak için ateş seviyesini düşürmeden hızlı çalışın ve malzeme hazır olur olmaz ocaktan alın.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Tarifte verilen süre yol göstericidir; kullanılan ocak, tava ve fırına göre birkaç dakika değişebilir. Renk, kıvam ve iç dokuyu birlikte kontrol ederek pişirmeyi tamamlayın.

>> **İpucu:** Köri ezmesinin acılığına göre miktarı kontrollü artırın.

Kiraz'ın
Mutfağı