



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KOLAY KIYMALI KÖRİ

www.asyagurme.com

100 Gram Hazır Köri Karışımı (Java Curry), Küçük parçalara bölünmüş
200 Gram Dana Kıyma
100 Gram Dondurulmuş Bezelye
400 Gram Doğranmış Domates Konservesi
1 Adet Soğan (Orta Boy), Küp kesilmiş
1 Su Bardağı Su
1 Tatlı Kaşığı Sarımsak Ezmesi
1 Tatlı Kaşığı Taze Zencefil Rendesi
4 Porsiyon Sade Pilav veya Noodle

Yapışmaz bir wok tavayı orta dereceli ateşte ısıtın. Isınan tavaya sırasıyla kıyma, soğan, sarımsak ezmesi ve taze zencefil rendesini ilave edip, kıymanın rengi dönene dek yaklaşık 3-4 dakika kavurun. Ardından doğranmış domatesleri ve suyu wok tavaya ilave edin. Tüm malzemeleri güzelce karıştırıp, kaynamaya bırakın. Kaynama sırasında oluşan köpükleri bir kaşık yardımıyla alın.

Kıymalı karışım iyice kaynadıktan sonra wok tavayı ocaktan alın ve küçük parçalara ayırdığınız hazır köri tabletlerini ilave edip, tamamen eriyene dek karıştırın. Ardından wok tavayı tekrar ocağa alın ve kısık ateşte kıvamı koyulaşana kadar yaklaşık 5 dakika karıştırarak pişirmeyi sürdürün.

Son olarak bezelyeleri de wok tavaya ilave edin ve tüm malzemeleri 2-3 dakika daha kaynattıktan sonra ocağın altını kapatın. Hazırladığınız köri yemeğini sıcak sade pilav veya noodle üzerinde servis edin.

