KÖRİLİ TAVUK (SRİ LANKA)

https://mutfakradyosu.com

1 bütün tavuk, temizlenip parçalarına bölünmüş
3 tatlı kaşığı Kavrulmuş Köri karışımı
1 veya 2 tatlı kaşığı toz kırmızıbiber, isteğinize göre acı veya tatlı
1 tatlı kaşığı elma sirkesi
2 tatlı kaşığı sıvı yağ
1 baş iri kuru soğan, doğranmış
4 diş sarımsak, dilimlenmiş
Limon otu
1 adet zencefil (5 cm uzunluğunda), doğranmış
1 dal köri yaprağı
1 adet limon otu sapı (5 cm uzunluğunda), dilimlenmiş
3 adet kakule
3 adet kuru karanfil
1 adet kabuk tarçın (2,5 cm uzunluğunda)
1 su bardağı (250 ml) hindistancevizi sütü
Deniz tuzu
1 tatlı kaşığı domates salçası
Kavrulmuş Köri karışımı:
1 tatlı kaşığı pişmemiş pirinç
4 tatlı kaşığı kişniş
2 tatlı kaşığı kimyon
2 tatlı kaşığı rezene
1 adet kabuk tarçın (5 cm uzunluğunda)
1/2 tatlı kaşığı çemen otu
1 tatlı kaşığı tane karabiber
1 tatlı kaşığı hardal tohumu
1 tatlı kaşığı zerdeçal
5 adet kakule, kabuklu
5 adet karanfil
1 adet pandanus meyvesi (5 cm uzunluğunda), isteğe bağlı
2 dal köri yaprağı

Kavrulmuş Köri Karışımı: her malzemeyi kokusunu verip kahverengimsi bir renk verene kadar bir sos tavasında orta ateşte sıkça karıştırarak ayrı ayrı kavurun. Kavurma işleminin sonunda baharatların soğumaya bırakın alıp soğutun. Soğuyunca birlikte bir kahve değirmeninde çekin. Daha sonra bir cam kavanoza koyarak buzdolabına kaldırın.
Tavuğu yıkayıp temizleyin; derisini yüzün ve tavuğu parçalarına ayırın (göğüs, but gibi).
Tavuğu derin bir kapta hazırladığınız köri karışımı, toz kırmızıbiber ve elma sirkesi ile karıştırın. Karıştırma işlemini elle yapın, tüm malzemenin iyice karışmasına dikkat edin. Daha sonra en az 30 dk dinlendirin. (Tavuğun bir gece önceden marinelenmesi çok daha iyi sonuç verecek.)
Büyük, derin bir tavada yağı kızdırın. Sonra, soğanı, sarımsağı, köri yapraklarını, limonotu sapını, kakuleleri, karanfilleri ve çubuk tarçınları ilave edin. Soğanlar altın rengi alana kadar karıştırarak kavurun.
Tavuk parçalarını birer birer ilave edin, ara sıra karıştırarak tavuklar kahverengi olana kadar kızartın.
Daha önce tavuğu marinelediğiniz kaba biraz su ilave edin ve içini sıyırarak kalan sosu alın ve tavaya ilave edin. Üzerini kapatıp orta ateşte 20 dk. pişirin.
Hindistancevizi sütünü ve tuzu ilave edin ve kaynayana dek pişirin. Kaynamaya başlayınca altını kısın ve kısık ateşte kapağı kapalı olarak 15 dk. daha pişirin.
Domates salçasını ilave ederek 2 dakika daha pişirin. Sonra altını kapatın.

© lezzetler.com tarif no:120374 • adı:Körili Tavuk (Sri Lanka) • gönderen:nurnur • indirme tarihi:24.04.2024 - 19:57