



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BAKRİ CURRY (HİNDİSTAN)

<https://www.lezzetsirri.com>

Kuzu Köri

1/2 kg. kuşbaşı kuzu eti
1 tatlı kaşığı tane kimyon
1 çorba kaşığı kişniş tohumu
500 gr. yoğurt
1 tatlı kaşığı hint safranı
1/2 tatlı kaşığı karabiber
40 gr. tereyağı
1 baş soğan
2 diş sarımsak
1 cm. büyüklüğünde taze zencefil veya 1/2 tatlı kaşığı toz zencefil
1/2 tatlı kaşığı dövülmüş karanfil
1 tatlı kaşığı toz kakule
3 çorba kaşığı çekilmiş badem
1 su bardağı krem
½ tatlı kaşığı tuz
2-3 tatlı kaşığı limon suyu

Marinad için; kimyonu ve kişniş küçük bir tavada, hafif ateşte 1-2 dakika kavurun ve havanda dövün. Derin bir kaba yoğurdu koyun, üzerine hint safranını, karabiberi, dövülmüş kimyonu ve kişniş ilave edin. İçine eti atın birlikte iyice karıştırın, üzerini örterek, buzdolabında 2 saat dinlenmeye bırakın. Soğanı ince ince kıyın, sarımsakları dövün. Tencerede yağı eritin, soğanları içine atıp 5 dakika, kısık ateşte soğanlar sararıncaya kadar kavurun. Sarımsakları, zencefili, kakuleyi ve dövülmüş karanfilleri soğanla-rın üzerine atın, hep birlikte kısık ateşte 3-4 dakika daha kavurun. Eti marinad sosu ile birlikte soğan ve baharat karışımının üzerine atın, çekilmiş bademleri ilave edin ve birkaç dakika kaynatın. Daha sonra tencerenin kapağını kapatarak kısık ateşte 1 saat 15 dakika pişirin. Etin iyice pişip yumuşacık olması gerekir. Eğer gerekirse pişme sırasında zaman zaman bir parça su ilave edebilirsiniz. Yalnız suya dikkat edin, yemeğiniz piştiğinde suyu koyu olmalıdır. Yemeğiniz pişince içine kremi, limon suyunu ve tuzu ekleyin, yavaşça bir kere karıştırıp, 1-2 dakika daha kaynatıp indirin. Derin bir kaptan üzerine kıyılmış badem serpererek, limon dilimleri ile süsleyip yanında sade pirinç pilavı ile servis yapın. Dilerseniz yanında, üzerine limon suyu gezdirilmiş muz dilimleri. Elma veya Mango Chutney ve Raita da servis yapabilirsiniz.