



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## BEEF MASSAMAN CURRY

<https://acunn.com>

85 gr tuzsuz fıstık  
400 ml konserve hindistan cevizi sütü  
4 yemek kaşığı massaman köri ezmesi  
600 gr dana bifteği, büyük parçalar halinde kesilmiş  
2,5 cm'lik parçalar halinde kesilmiş 450 g mumsu patates  
1 adet soğan, ince dilimlere halinde kesilmiş  
4 kaffir misket limonu yaprağı  
1 çubuk tarçın  
1 yemek kaşığı demirhindi ezmesi  
1 yemek kaşığı hurma veya yumuşak açık kahverengi şeker  
1 yemek kaşığı balık sosu  
Servis için:  
1 kırmızıbiber, ince ince dilimlenmiş  
Yasemin pirinci

Fırını 200C / 180C fan / gaz &ya ısıtın, ardından fıstıkları bir fırın tepesinde 5 dakika kızarana kadar kızartın. Yeterince soğuduğunda kabaca doğrayın. Fırını 180C / 160C fan / gaza düşürün 4. Kapaklı büyük bir güveç kabında 2 yemek kaşığı hindistancevizi sütünü (varsa üstüne krema kullanın) ısıtın. Köri hamurunu ekleyin ve 1 dakika kızartın, ardından siğir eti ile karıştırın ve iyice kaplanana ve mühürlenene kadar kızartın. Kalan hindistan cevizi yarım kutu su, patates, soğan, ihlamur yaprağı, tarçın, demirhindi, şeker, balık sosu ve yer fıstığının çoğunu karıştırın. Daha sonra üzerine kapatılarak 2 saat dana eti yumuşayana kadar pişirin. Dilimlenmiş kırmızı biber ve kalan yer fıstıklarını serpin, ardından doğrudan yemekten yasemin pirinci ile servis yapın.

