



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GAENG KHIAO WAN GAI

www.asyagurme.com

- 1 Yemek Kaşığı Ayçiçek Yağı
- 1 Çay Kaşığı Kişniş
- 1 Çay Kaşığı Kimyon
- 2.5 Yemek Kaşığı Yeşil Köri Ezmesi
- 1 Kutu Hindistan Cevizi Sütü
- 2 Adet Kurutulmuş Kaffir Lime Yaprak
- 1 Yemek Kaşığı Esmer Şeker
- 2 Yemek Kaşığı Balık Sosu
- 400 Gram Tavuk Göğüs, İnce dilimlenmiş
- 2-3 Adet Patlıcan, Küp kesilmiş
- 4 Adet Arpacık Soğan, İnce kıyılmış
- 1 Çay Bardağı Bezelye
- ½ Su Bardağı Taze Fesleğen
- Üzeri için:
- 1-2 Adet Kırmızı Acı Biber, İnce dilimlenmiş

Geniş bir tencerede ayçiçek yağını ısıtın. Yeşil köri ezmesini ve baharatları ilave edip, 1 dakika kadar aroması çıkana dek orta dereceli ateşte soteleyin. Ardından ocağın altını kısın ve hindistan cevizi sütünün tamamını tencereye ilave edin. Kurutulmuş lime yapraklarını, balık sosunu ve şekerini de ilave edip, 1-2 dakika kendi halinde kaynamaya bırakın.

İnce dilimlenmiş tavukları, arpacık soğanları, küp kesilmiş patlıcanları ve bezelyeleri tencereye ilave edin. Tüm malzemeleri ara sıra karıştırarak yaklaşık 10-15 dakika kısık ateşte pişmeye bırakın. Ardından ocağın altını kapatın ve taze fesleğen yapraklarını ilave edip, karıştırın. Üzerine ince dilimlenmiş kırmızı biberleri serpiştirip, yanında buharda pişmiş sade pilav ile servis edin.

Not: Yeşil köri ezmesinin miktarını isteğe bağlı olarak azaltıp çoğaltabilirsiniz. Hafif acı için 1 yemek kaşığı, daha yoğun bir acı için 2 veya 3 yemek kaşığı kullanabilirsiniz.

Asya
• GURME •



