



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KARE AYAM (ENDONEZYA)

<https://www.lezzetsirri.com>

Körili Tavuk

- 1 tavuk göğüs eti
- 4 orta boy patates
- 2 yumurta
- 1 yeşil dolmalık biber
- 1 kırmızı dolmalık biber
- 1 baş soğan
- 4 diş sarımsak
- 1 çorba kaşığı köri
- 1 su bardağı hindistancevizi sütü
- 1 tatlı kaşığı acı biber ezmesi
- 1 çorba kaşığı kızartılmış soğan ve sarımsak
- 2-3 adet yeşil soğan yaprağı
- 1 limonun suyu
- 1 tatlı kaşığı şeker
- 4 çorba kaşığı sıvıyağ
- karabiber
- tuz

Tavuk etini iri parçalara bölün. Soğanı halka halka, sarımsakları uzunlamasına doğrayın. Biberlerin çekirdeklerini çıkarıp iri iri doğrayın. Yumurtaları ve patatesleri haşlayın.

Haşlanmış patatesleri soğuyunca altıya bölün. Yumurtaları soyun ve bütün olarak saklayın.

Tencereye sıvıyağı koyun. Kızınca soğanları ve sarımsakları içine atın, çevirerek kavurun. Biraz sarınca içine tavuk parçalarını atın. Köriyi ve acı biber ezmesini ekleyin, bir karıştırıp hindistancevizi sütünü katıp karıştırın. Karabiberini, tuzunu ekleyip, yine karıştırın ve 5 dakika kadar arada bir karıştırarak hafif ateşte kaynatın.

İri doğranmış biberleri, patatesleri, haşlanmış yumurtaları, yeşil soğanın saplarını, şekerini, limon suyunu ve son olarak da 1 çorba kaşığı kızarmış soğan ve sarımsağı tencereye, tavuk etlerinin üzerine atın ve bir karıştırıp hafif ateşte 15 dakika pişmeye bırakın. Sebzelerin çok pişmemesine dikkat edin, yoksa ezilirler. Pişen yemeğinizi ateşten alın ve yanında sade olarak haşladığınız pirinçle servis yapın.