KOLAY KÖRİLİ PİLAV

www.asyagurme.com

120 Gram Hazır Köri Karışımı (Java Curry)
250 Gram Tavuk Göğüs, Küp kesilmiş
2 Adet Soğan (Orta Boy), Dilimlenmiş (yarım ay şeklinde)
2 Adet Patates, (yaklaşık 250g) Küp kesilmiş
1 Adet Havuç (Orta Boy), Küp kesilmiş
3.5 Su Bardağı Su, (yaklaşık 850ml)
1 Yemek Kaşığı Tereyağı
4 Porsiyon Sade Pilav

Geniş bir tencerede tereyağını eritin. Doğranmış soğan, havuç ve patatesleri tencereye ilave edip, orta dereceli ateşte yaklaşık 2-3 dakika soteleyin. Ardından küp kesilmiş tavukları ilave edin ve rengi dönene dek 1-2 dakika daha tüm malzemeleri sotelemeyi sürdürün.
3.5 su bardağı kadar suyu tencereye ilave edip, kaynamaya bırakın ve kaynama sırasında oluşan köpükleri bir kaşık yardımıyla alın. Su iyice kaynadıktan sonra ocağın altını kısın ve kısık ateşte yaklaşık 15-20 dakika pişmeye bırakın.
Süre bitiminde tencereyi ateşten alın ve parçalara ayırdığınız hazır köri tabletlerini tencereye ilave edip, tamamen eriyene dek iyice karıştırın. Ardından tencereyi tekrar ocağa alın ve kısık ateşte kıvamı koyulaşana kadar yaklaşık 10-15 dakika daha karıştırarak pişirin. Kıvamı koyulaşan köri yemeğini ocaktan alın ve sıcak sade pilav üzerinde servis edin.

Not: En iyi sonuç için, pişirme esnasında tencerenin kapağını kapatmayın. Köri tabletlerini tencereye ilave etmeden önce, tencereyi mutlaka ateşten alın.



© lezzetler.com tarif no:124343 • adı:Kolay Körili Pilav • gönderen:bakış açısı • indirme tarihi:29.03.2024 - 11:07