



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MASSAMAN CURRY

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

- 500 gram dana eti veya tavuk (küp doğranmış)
- 2 yemek kaşığı massaman köri ezmesi
- 1 su bardağı hindistancevizi sütü
- 1 su bardağı et suyu
- 2 yemek kaşığı balık sosu
- 2 yemek kaşığı esmer şeker
- 1 adet tarçın çubuğu
- 3 adet kakule tohumu
- 2 adet patates (büyük küpler halinde doğranmış)
- 1 su bardağı kavrulmuş yer fıstığı
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı veya hindistancevizi yağı
- 1 adet soğan (ince doğranmış)
- 1 çay kaşığı kişniş tohumu
- 1 çay kaşığı kimyon
- 1 çay kaşığı tuz

Büyük bir tencerede yağı ısıtın, massaman köri ezmesini ekleyerek kavurun.

Soğanı ekleyip yumuşayana kadar soteleyin, ardından doğranmış eti ekleyerek mühürleyin.

Hindistan cevizi sütünü ve et suyunu ekleyerek karıştırın.

Balık sosu, esmer şeker, tarçın çubuğu, kakule, kişniş tohumu ve kimyon ekleyerek 1 saat kısık ateşte pişirin.

Patatesleri ekleyip 20 dakika daha pişirin.

Servis etmeden önce üzerine kavrulmuş yer fıstığı serpiştirin ve sıcak olarak piringle birlikte sunun.

