



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

QUORNE CURRY

Avrupa Birliği Bakanlığı
Avrupa'yı Masanın Etrafında Buluşturmak

350 Gram Quorne ürünü etsiz kıyma
2/3 karanfil (bütün)
1 siyah kakule
2 beyaz kakule
3-4 bütün kara biber
4-5 diş sarımsak
1 orta boy soğan ince doğranmış
2 yemek kaşığı doğranmış domates
1 yeşil biber
1/2 taze zencefil
Garnitür olarak yeşil kişniş yaprağı
1/2 yemek kaşığı bitkisel yağ
Kuru baharatlar
1/2 çay kaşığı kişniş
1/2 çay kaşığı toz biber
1/4 çay kaşığı zerdeçal
1/8 tatlı kaşığı Garam Masala
1 defne yaprağı

Bir tencereye yağ koyun ve ocağı ateşleyin.

Kızartmak için tüm kuru baharat ve kıyılmış yeşil biberleri ekleyin.

Doğranmış soğan ve doğranmış sarımsağı ekleyin altın sarısı rengini alana kadar kızartın. Domatesleri ekleyin ve suyunu çekene kadar kızartın.

Quorne kıymasını ekleyin ve 6-8 dakikapişirin.

1/2 -3/4 bardağı su ekleyin ve 30 dakika pişirin.

Haşlanmış pirinç veya pide ile servis yapın.

