



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.atabay.com)

TATLI PATATESLİ SARI KÖRİLİ TAVUK

www.asyagurme.com

500 Gram Tavuk Göğüs, İnce dilimlenmiş
2.5 Su Bardağı Tatlı Patates, Küp kesilmiş
1 Adet Kırmızı Soğan, Dilimlenmiş (yarım ay şeklinde)
1 Adet Kırmızı Acı Biber, Verev kesilmiş
4 Adet Bebek Mısır, Verev kesilmiş
2 Su Bardağı Hindistan Cevizi Sütü
½ Su Bardağı Tavuk Suyu
3 Yemek Kaşığı Hindistan Cevizi Tozu
2 Yemek Kaşığı Sarı Köri Ezmesi veya Köri Sosu
1 Yemek Kaşığı Balık Sosu
1 Yemek Kaşığı Bal
1 Adet Kurutulmuş Kaffir Lime Yaprağı
1 Çay Bardağı Taze Kişniş, İnce kıyılmış
1.5 Yemek Kaşığı Ayçiçek Yağı
Marine için:
1 Tatlı Kaşığı Mısır Nişastası
1 Tatlı Kaşığı Ayçiçek Yağı
Üzeri için:
2-3 Adet Yeşil Soğan, İnce dilimlenmiş

Küçük bir tavada 3 yemek kaşığı kadar toz hindistan cevizini yaklaşık 3 dakika orta dereceli ateşte rengi hafif dönene dek çevirin. Ardından soğuması için bir kaseye aktarın. Bir diğer kasede ise ince dilimlenmiş tavukları mısır nişastası ve 1 tatlı kaşığı kadar ayçiçek yağı ile iyice harmanlayın. Tavukların marine olması için bir kenarda bekletin.

Ayçiçek yağın bir tencerede ısıtın. İnce dilimlenmiş kırmızı soğanları ve kırmızı biberleri ilave edip, 1-2 dakika boyunca soteleyin. Ardından sarı köri ezmesini ilave edin ve aromasını bırakana dek 1-2 dakika daha sotelemeye devam edin.

Tavuk suyunu ve 1 su bardağı hindistan cevizi sütünü tencereye ilave edin. Kurutulmuş lime yaprağını, balık sosunu ve balı da ilave edip, iyice karıştırın. Ardından ince dilimlenmiş tavukları, küp doğranmış patatesleri ilave edin ve karışımı kaynamaya bırakın. Kaynadıktan sonra kısık ateşte 10-12 dakika kadar ara sıra karıştırarak pişmeye bırakın.

Daha sonra bebek mısırları ve hindistan cevizi tozunun yarısını tencereye ilave edip, yaklaşık 10-12 dakika daha ara sıra karıştırarak pişirmeye devam edin.

Son olarak kalan hindistan cevizi sütünü ince kıyılmış kişniş yapraklarıyla birlikte tencereye ilave edin ve tüm malzemeleri iyice karıştırıp, tencereyi ocaktan alın. Üzerine ince dilimlenmiş yeşil soğan ve hindistan cevizi tozu serpiştirip, yanında buharda pişmiş sade pilav ile servis edin.



© lezzetler.com tarif no:124588 • adı:Tatlı Patatesli Sarı Körili Tavuk • gönderen:ideall • indirme tarihi:02.04.2025 - 22:46