YEŞİL TAVUK KÖRİSİ (TAYLAND)

https://www.lezzetsirri.com

1/2 kg. kemiksiz parça tavuk eti
1 baş soğan
1-2 çorba kaşığı yeşil köri ezmesi
1/3 litre hindistancevizi sütü
1/4 litre su
15 adet yeşil fasulye
6 adet limon yaprağı
1 çorba kaşığı balık sosu
1 çorba kaşığı yeşil limon suyu
1 çorba kaşığı yeşil limon kabuğu rendesi
2 tatlı kaşığı kahverengi şeker
7 taze kişniş yaprağı veya maydanoz yaprağı
1 çorba kaşığı sıvıyağ

Soğanı ince ince kıyın. Wok'un veya altı kalın derin bir tavanın içine sıvıyağı koyup kızdırın. Soğanları ve köri ezmesini içine atın. 1 dakika karıştırarak pişirin. hindistancevizi sütünü ve suyu ekleyin, süt kaynamaya başlayınca içine etleri, limon yapraklarını ve yeşil fasulyeleri atın, ateşi kısarak 15-20 dakika etler yumuşayıncaya kadar pişmeye bırakın. Yemeğiniz pişince içine balık sosunu, limon kabuğu rendesini, limon suyunu ve şekeri atın. İyice karıştırıp 1-2 dakika kadar daha kaynatıp ateşten alın. Servis yaparken üzerine taze kişniş yapraklarım serpin.
Yeşil limon yerine normal limon kullanabilirsiniz, yalnız miktarı bir parça artırın. Balık sosu ve yeşil köri ezmesini bazı marketlerde bulabilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:39280 • adı:Yeşil Tavuk Körisi (Tayland) • gönderen:Saadet • indirme tarihi:10.05.2024 - 21:28