

Kremalı Köri Tavuklu Makarna

Kremalı körili tavuklu makarna tarifi. Hint lezzetleri ve İtalyan makarna füzyon. Kolay hazırlık, lezzetli sonuç. Adım adım tarif ve ipuçları.

15 min

HAZIRLIK

20 min

PIŞIRME

35 min

TOPLAM

4

PORSİYON

Medium

ZORLUK



Malzemeler

- 1 paket makarna
- 1 yemek kaşığı köri
- 1 paket krema
- 500 g tavuk eti
- 1 yemek kaşığı tereyağ
- 3 yemek kaşığı sıvı yağ
- 2 çay kaşığı tuz
- 100 g parmesan peyniri
- 1 çay kaşığı zerdeçal
- 1 çay kaşığı kimyon
- 1 çay kaşığı kişniş
- 1 çay kaşığı chili biber

Yapılışı

1 Cook the pasta

Bring a large pot of salted water to a boil over high heat. Add the pasta and cook according to package directions until al dente (firm to the bite), usually 8-10 minutes. Drain and set aside.

2 Prepare the chicken

Cut the 500g chicken into bite-sized cubes, about 2cm pieces. Place in a bowl and season with 1 tsp salt, 1 tsp turmeric, 1 tsp cumin, 1 tsp coriander, and 1 tsp red pepper powder. Mix well to coat all pieces evenly and let marinate for 15-20 minutes.

3 Cook the chicken

Heat 1 tbsp butter and 1 tbsp oil in a large pan over medium-high heat until the butter foams. Add the marinated chicken pieces in a single layer and cook for 6-8 minutes, stirring occasionally, until golden brown and cooked through (internal temperature reaches 74°C/165°F).

4 Add curry powder and cream

Sprinkle 2 tsp curry powder over the chicken and stir for 30 seconds until fragrant. Pour in 3 tbsp heavy cream and reduce heat to low. Simmer gently for 3-4 minutes, stirring occasionally, until the cream thickens slightly and coats the chicken.

5 Combine pasta and finish

Add the cooked pasta to the pan and toss gently to combine with the creamy curry chicken. Cook for 1-2 minutes until heated through. Remove from heat and stir in 100g grated Parmesan cheese until melted and creamy.

6 Taste and adjust seasoning with salt if needed. Serve immediately while hot, garnished with fresh cilantro if desired.

Besin Değerleri

566

KALORI

43g

PROTEIN

42g

KARBONHIDRAT

27g

YAĞ

3g

LİF

4g

ŞEKER

403mg

SODYUM

Porsiyon başına

İpuçları

Tavuğu pişirmeden önce mutlaka marine edin. En az 30 dakika, mümkünse 2-3 saat marine etmek, etin baharatların lezzetini emmesini sağlayacaktır.

Makarnayı al dente pişirmeye özen gösterin. Sosla karışırken biraz daha pişeceği için fazla yumuşak olmamalı.

Köri tozu taze ve kaliteli olmalı. Eski baharatlar yemeğin lezzetini olumsuz etkileyebilir. Baharatları kuru tavada hafifçe kavurmak aromalarını güçlendirir.

Tavuğu pişirirken yüksek ateşte mühürleyin. Bu, etlerin suyunu kaybetmesini önler ve daha lezzetli olmasını sağlar.

Kremayı eklerken ateşi kısın. Yüksek ateşte krema kesilebilir ve istenmeyen bir görünüm oluşabilir.

Parmesan peynirini son anda ekleyin ve hemen karıştırın. Bu, peynirin düzgün erimesini sağlar.

Servis etmeden önce tuz ve baharatları kontrol edin. Son dakika ayarlamaları yemeğin tadını mükemmelleştirir.

Taze kişniş veya maydanoz ile süslemek hem görsel hem de lezzet açısından yemeği tamamlar.