PETITE GOURMETS

ASYA

Tavuk Massaman Köri

Authentic Thai Massaman Curry with tender chicken, coconut milk, and aromatic spices. Learn to make this creamy, sweet-savory curry at home.

10 min	35 min	45 min	8	Medium
HAZIRLIK	PIŞIRME	TOPLAM	PORSIYON	ZORLUK

Malzemeler

- 1 libre tavuk incik
- 1 soğan
- 3 patates
- 2 havuç
- 3 yemek kaşığı sıvı yağ
- 4 bardak hindistan cevizi sütü
- 3 yemek kaşığı kişniş
- 1 çay kaşığı toz zencefil
- 1 yemek kaşığı lime suyu
- 2 yemek kaşığı balık sosu
- 1 yemek kaşığı Worcestershire sos
- 25 g yerfıstığı

Yapılışı

1. **Prepare the curry paste**
   Soak 3 dried chilies in warm water for 15 minutes until softened.
2. Heat a dry skillet over medium heat and toast 2 whole spices (cardamom and cloves) for 1-2 minutes until fragrant.
3. Grind the toasted spices in a spice grinder or mortar and pestle until they form a fine powder.
4. Heat 3 tablespoons oil in a skillet over medium heat and sauté the drained chilies with garlic and ginger for 5 minutes until softened and aromatic.
5. Transfer the sautéed mixture to a blender with the ground spices and blend until it forms a smooth paste, adding a little water if needed.
6. **Prepare the chicken and vegetables**
   Cut 1 pound chicken into 2-inch pieces and peel 1 potato, cutting it into 1-inch cubes.
7. Boil the potato cubes in salted water for 3-4 minutes until just tender, then drain and set aside.

8. **Cook the curry**
   Heat 3 tablespoons oil in a large pot over medium-high heat and fry 3 tablespoons of the curry paste for 2-3 minutes until fragrant and darkened.

9. Add 1 cup of the thick coconut cream from the top of the canned coconut milk and stir with the curry paste for 2 minutes until well combined.

10. Add the chicken pieces and stir to coat completely with the curry mixture, cooking for 3-4 minutes until the chicken is no longer pink on the outside.

11. Add the remaining 3 cups coconut milk, 1 teaspoon fish sauce, 1 tablespoon tamarind paste, and 2 tablespoons palm sugar, stirring to combine.

12. Add the parboiled potatoes and bring to a gentle simmer, then reduce heat to low and cook for 20-25 minutes until the chicken is fully cooked and tender.

13. **Finish and serve**
    Taste and adjust seasoning with additional fish sauce or palm sugar as needed, then garnish with 1 tablespoon toasted peanuts and 25g fresh cilantro before serving.

Besin Değerleri

320	28g	18g	22g	3g	12g	450mg
KALORI	PROTEIN	KARBONHIDRAT	YAĞ	LIF	ŞEKER	SODYUM

Porsiyon başına

İpuçları

Patatesleri köri suyuna eklemeden önce hafifçe haşlayın. Bu sayede pateslerin dağılmasını önlersiniz.

Köri ezmesini kavururken sürekli karıştırın ve yanmamasına dikkat edin. Yanık koku tüm yemeği etkileyebilir.

Hindistan cevizi sütünü eklerken önce kalın kısmını kullanın, sonra su kısmını ekleyin. Bu teknik daha kremsi bir köri sağlar.

Körinizin lezzetini dengelemek için tatlı (şeker), tuzlu (balık sosu) ve ekşi (demirhindi) dengesi kurmaya özen gösterin.

Kavrulmuş fıstığı servis etmeden hemen önce ekleyin. Bu sayede çıtır kalmasını sağlarsınız.

Köri pişerken ara ara karıştırın ama çok sık karıştırmaktan kaçının. Bu, tavuğun parçalanmasına neden olabilir.

Taze kaffir lime yaprağı bulamazsanız, kurutulmuş olanını veya lime kabuğu rendesi kullanabilirsiniz.

> Körinizi bir gün önceden hazırlarsanız, lezzetlerin kaynaşması için daha da lezzetli olacaktır.