



كُلُوا وَاشْرَبُوا وَلَا تُسْرِفُوا (الأعراف ٣١)
بانو أتابي لذیذ المتواضع من وصفات الأكل

دجاج بالكاري Körili Tavuk



٨ أعداد الدجاج
٤ ملاعق حساء
١ ملعقة حلو كار
٤ أسنان ثوم
١ ملعقة حلو ملح

- # يغلي الدجاج المضرب في ماء قليل بشكل لن يفصل
- # داخل الماء المغلي يخرج بالمصفاة على المصفاة يتم توفير تصفيتها
- # وفي الطرق الأخرى يوضع في مقلاة تفلون زيت ، عند سخن أولاً كاري ثم ثوم المضروب جيداً ويضاف الملح
- # يقلب المواد التي في المقلاة حتى تخرج لون كاري في عدة مرات
- # يركب بالصف الواحد مصفى الماء الدجاج المضرب ، هذا المواد المغلي
- # يحمر كل الوجهان حتى تؤخذ لون المضرب أصفرًا بإغلاق غطاء المقلاة
- # تقدم خدمة ساخنة

ملاحظة : أن كاري من توابل وعلى رغم من الوافدين الجرد في المطبخ التركي وقد اعتمرت باعتبارها توابل شعبية في وقت قصير