



Esst und trinkt, aber seid nicht maßlos! (Araf 31)
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Kochrezepte

Curryhähnchen

Körili Tavuk



8 Hähnchenbaguette
4 EL Sonnenblumenöl
1 KL Curry
4 Knoblauchzehen
1 KL Salz

- # Hähnchenbaguett in wenig Wasser kochen.
- # Aus dem kochwasser in einen Sieb herausnehmen und abtropfen lassen.
- # In einer Teflonpfanne Öl erhitzen und zuerst Curry dann zerstampften Knoblauch und Salz hinzugeben.
- # Die Zutaten in der Pfanne einige Male umrühren bis das Curry seine Farbe abgibt.
- # In einer Reihe auf diese Zutaten die gekochten und abgetropften Hähnchenbaguetts legen.
- # Die Baguetts auf beiden Seiten in der Pfanne ohne Deckel gelb braten.
- # Warm servieren.

Tipp: Curry ist ein Gewürz das die türkische Küche neu entdeckt aber trotzdem sehr schnell akzeptiert und angenommen wurde.