



Comer, beber, pero no por el exceso de residuos (Al-A'raf 31)
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Turco recetas de cocina

Pollo con Curry

Körili Tavuk



8 muslos de pollo
4 cucharadas de aceite de girasol
1 cucharadita de curry
4 dientes de ajo
1 cucharadita de sal

- # Hervir los muslos de pollo con un poco de agua, mantener sus formas.
- # Retire del agua caliente y colocar en un colador para drenar el agua.
- # Mientras tanto, ponga el aceite a la sartén, cuando se caliente añadir el curry en un primer momento, luego finamente ajo machacados y sal.
- # Sofría estos ingredientes por un tiempo hasta que el color del curry cambie.
- # Sentar las hervida y escurrida muslos de pollo en estos ingredientes a partir del 1 de capa.
- # Fry los dos lados de los muslos sin cubrir en la tapa, hasta que a su vez de oro.
- # Servir bien caliente.

Nota: Curry es una nueva especia de cocina turca, pero se hizo tan popular en un corto período de tiempo.