



Poulet au Curry

Körili Tavuk



8 morceaux de pilons de poulet
4 cuillères à soupe d'huile de tournesol
1 cuillère à café de curry
4 gousses d'ail
1 cuillère à café de sel

- # Laissez bouillir les pilons de poulet dans l'eau sans les disperser.
- # Filtre l'eau du poulet grâce à un filtre.
- # De l'autre côté, mettez de l'huile dans une casserole, quand elle chauffe, rajoutez du curry, puis des ails battus et enfin du sel.
- # Tournez les ingrédients jusqu'à que la couleur du curry apparait.
- # Rajoutez sur ces ingrédients, les pilons de poulet que installerez sur une rangée.
- # Laissez grillez les poulets sans couvercle, jusqu'à qu'elles deviennent rose.
- # Servez chaud.

N-B: Malgré sa nouvelle entrée dans la cuisine turque, le curry est une épice qui a été aimé.