



Mangiate e bevete ma non sprecate (Araf 31)
Banu Atabay's Mütevazi Lezzetler® Ricette di cucina

Pollo alla Kori

Körili Tavuk



8 bacchette di pollo
4 cucchiai olio di mais
1 cucchiaiino di kori (tipica salsa)
4 spicchi agli
1 cucchiaiino salsa

- # Le bacchette di pollo si bolliscono nell'acqua poca senza disperdersi.
- # Poi si filtrano dall'acqua.
- # Olio si mett ein una pentola a presione , dopo aversi riscaldato un pò olio si mettono prima kori e poi agli pestati finemente e poi si aggiunge la sale.
- # I materiali che sono nella pentola si miscelano finche esce fuori il colore del kori.
- # Sopra di questa miscela si inseriscono le bacchette di pollo.
- # Si arrossiscono finche le bacchette di pollo prendono i colori gialli senza mettersi i l coperchio della pentola.
- # Si servirsi a caldo.

Nota: Kori è una spezie nuova nella cusina turca ma diventata una spezie popolare.