



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

Pollo alla Kori

Körili Tavuk



8 bacchette di pollo
4 cucchiari olio di mais
1 cucchiaino di kori (tipica salsa)
4 spicchi aglio
1 cucchiaino salsa

- # Le bacchette di pollo si bolliscono nell'acqua poca senza disperdersi.
- # Poi si filtrano dall'acqua.
- # Olio si mette in una pentola a pressione, dopo averlo riscaldato un po' olio si mettono prima kori e poi aglio pestati finemente e poi si aggiunge la sale.
- # I materiali che sono nella pentola si mischiano finché esce fuori il colore del kori.
- # Sopra di questa miscela si inseriscono le bacchette di pollo.
- # Si arrossiscono finché le bacchette di pollo prendono i colori gialli senza mettersi a bollire.
- # Si servono a caldo.

Nota: Kori è una spezia nuova nella cucina turca ma diventata una spezia popolare.