



Еште пейте но не будьте расточительны (Чистилище 31)
Бану Атабай Модест вкус Кулинарные рецепты

Курица с Карри Körili Tavuk



8 куриных кусочек
4 стол.ложки раст.масла
1 чайн.ложка карри
4 дольки чеснока
1 чайн.ложка соли

- # Куриные кусочки сварить в небольшом количестве воды.
- # Куриные кусочки достать из воды с помощью небольшого сита, бульён слить.
- # В тефлон.сковороду налить раст.масло, разогреть, добавить карри, давленный чеснок и посолить.
- # Немного обжарить до изменения цвета.
- # Добавить отваренные куриные кусочки.
- # Обжарить с обеих сторон до желтоватого оттенка, не закрывая крышкой.
- # Подавать горячим.

Карри недавно появилась в турецкой кухне, но за короткое время многим понравилась как приправа, дающая приятный вкус.