

آشپزی تایلندی

" کاری قرمز و ریشه بامبو " Red Curry with Chicken and Bamboo Shoots "

برای 4 نفر

طرز تهیه:	مواد لازم:
1 . سینه مرغ را شسته و به ابعاد 3 x 1.5 سانتیمتر خرد کنید.	1 عدد سینه مرغ بدون استخوان 1 قوطی ریشه بامبو خرد شده
2 . 1 فنجان شیر نارگیل را در ظرف گودی ریخته بگذارید داغ شود درحالیکه آن را به هم می زنید. کاری را اضافه کنید و تا زمانیکه روغن به بالا بیاید به هم بزنید. مرغ را اضافه کنید تا بپزد.	3 قاشق غذاخوری مایه کاری قرمز 2 فنجان شیر نارگیل 2 قاشق غذاخوری سس ماهی 1.5 قاشق چایخوری شکر
3 . پس از پختن مرغ، باقی شیر نارگیل و ریشه بامبو را اضافه کرده با سس ماهی، شکر، نمک، ریحان طعم داده بگذارید آرام بجوشد.	نصف فنجان برگ ریحان خرد شده 2 عدد چیلی قرمز خرد شده 1/4 قاشق چایخوری نمک دریایی
4 . با برگ بو، چیلی و برگ ریحان تزئین کنید.	برگ ریحان برای تزئین