

آشپزی تایلندی

گوشت گوساله و کاری ماسامان " Massaman Nua "

برای 4 نفر

| طرز تهیه: | مواد لازم: |
|---|---|
| 1 . روغن را در ظرف گودی داغ کرده و مایه کاری را به مدت 1 دقیقه تفت دهید. | 500 گرم راسته گوساله خرد شده 2 قاشق غذاخوری روغن 4 قاشق غذاخوری مایه کاری ماسامان |
| 2 . شیر نارگیل را اضافه کنید تا بجوشد. | 1 لیتر شیر نارگیل |
| 3 . سیب زمینی، پیاز، بادام زمینی، دارچین و هل را اضافه کنید و 20 دقیقه آرام بجوشانید. | 2 عدد سیب زمینی خرد شده 1 عدد پیاز خرد شده 40 گرم شکر |
| 4 . راسته خرد شده را اضافه کنید و با سس ماهی، آب تمبر هندی و شکر طعم دهید. | 3 قاشق غذاخوری سس ماهی 3 قاشق غذاخوری آب تمبر هندی |
| 5 . پس از پخته شدن گوشت و سیب زمینی با برنج یاسمین سرو کنید. | 80 گرم بادام زمینی خام 1 عدد پوسته دارچین 5 عدد دانه هل |