

## آشپزی تایلندی

### کاري مرغ پانانگ "Chicken Panang"

برای 4 نفر

مواد لازم:	طرز تهیه:
400 گرم سینه مرغ خرد شده 2 قاشق غذاخوری مایه کاری پانانگ 2 قاشق غذاخوری روغن 150 گرم شیر نارگیل 2 قاشق غذاخوری سس ماهی 2 قاشق غذاخوری شکر 20 گرم برگ ریحان 1 عدد چیلی قرمز خرد شده 3 شاخه برگ بو	1 . روغن را در ظرف گودی داغ کرده و مایه کاری را به مدت 1 دقیقه تفت دهید. شیر نارگیل را اضافه کنید تا بجوشد . 2 . سینه مرغ را اضافه کنید و با شکر و سس ماهی طعم دهید. 3 . پس از پختن مرغ، ریحان، چیلی و برگ بو را بیافزائید. با برنج بخارپز سرو کنید.