

TAYLAND YEŞİL CURRY PASTASI



Kategori: Soslar

oluşturuldu: on 2024-09-27
Onay veren: Supercook TH
Tavsiye eden: Supercook TH
Toplam hazırlık zamanı:
05:35 Dakika

- Supercook SC110
- Supercook SC250
- Supercook SC300
- Supercook SC350
- Supercook SC380

MALZEMELER PORSİYONLAR 6 İÇİN

1 çay kaşığı	Kimyon tohumu
1 çay kaşığı	Kişniş tohumu
1 çay kaşığı	Shrimp pastası
1/4 çay kaşığı	Karabiber taneleri
2	Limonotu sapları (sadece beyaz kısım) kaba doğranmış
5 ons (sıvı)	Büyük yeşil biber (çekirdekleri çıkarılmış)
4	Sarımsak diş
180 gram	Şalot
30 gram	Galangal veya zencefil, soyulmuş, ince yuvarlak dilimler halinde
4	Kaffir lime yaprakları
1 çay kaşığı	tuz
25 gram	Kişniş
80 gram	Hindistan cevizi yağı

ADIM ADIM HAZIRLAMA

Tüm tarifi görebilmek için lütfen [giriş yapın](#).