



Korma

Aineet: 400 g Kalkkunaa suikaleina
1 kpl Sipulia
2 kynsi/kynttä Valkosipulia
0,5 tl Chilipippuria
0,5 tl Inkiväärin juurta raastettuna
1 tl Juustokuminaa
riipaus Kanelia
0,5 tl Suolaa
2 rkl Öljyä
2 dl Kermaa
2 kpl Sipulia
2 kpl Parsakaalia
2 varsi/vartta Varsiselleriä
Kesäkurpitsaa
4 rkl Öljyä
Paprikaa
0,5 tl Mustapippuria
0,5 tl Currya

Valmistus: Sekoita mausteet ja pyöritä lihasuikaleita siinä. Anna maustua puoli tuntia. Kypsennä suikaleet kuumassa öljyssä, sipulin kera (n. 20 min.)Lisää kerma, anna kypsyä vielä 5 min. Lisuke: Kuori ja paloitlele sipulit. Paloitlele parsakaali ja varsiselleri. Kuumenna öljy ja mausteet pannussa ja kypsennä kasvikset siinä kannen alla. Tarjoa riisin kera.