Korma

Aineet:

400 g kalkkunan tai kanansuikaleita
1 pieni sipuli
2 valkosipulinkynttä (muserrettuna)
1/2 tl punaista chilipippuria
1/2 tl inkiväärin juurta (raastettuna)
1/2 tl jauhettua mustaa kuminaa
tai 1 tl jeeraa (juustokuminaa)
ripaus kanelia
1/2 tl suolaa
2 rkl öljyä
(2 dl kermaa tai vettä)
Lisuke:
2 isoa sipulia
2 parsakaalta
2 varsisellerin vartta
kesäkurpitsaa
Paistamiseen:
4 rkl öljyä
maustepaprikaa
1/2 tl mustapippuria
1/2 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 paloittele sipulit. Paloittele parsakaali ja varsiselleri. Kuumenna öljy ja mausteet pannussa ja kypsennä kasvikset siinä kannen alla.

Tarjoa riisin kera.