



רכיבים:

1 ק"ג עוף שלם, בינוני - גדול

5 - 4 בצלים בינוניים, קצוצים

4 עגבניות בינוניות, חתוכות לקוביות

2 כפות עלי כוסברה, טריים וקצוצים

6 כפות שמן

1 כף מחית זנגביל

1 כף מחית שום

4 כפות מחית אגוזי קשיו

3-2 כוסות מים

תבלינים למאסלה:

4 מקלות קינמון

8 יח' הל ירוק

6 יח' ציפורן

1 כפית אבקת כורכום

1 כפית אבקת כוסברה

1 כפית אבקת כמון

1 כפית אבקת צ'ילי אדום

1 כפית אבקת גראם מאסלה

4 עלי דפנה קורט

מלח

אופן ההכנה :

1. לנקות את העוף, להסיר את העור ולחתוך ל- 8 עד 10 חתיכות.
2. לחמם שמן במחבת עמוקה ולהוסיף קינמון, עלי דפנה, הל וציפורן. לערבב במשך דקה. להוסיף את הבצל ולטגנו עד קבלת גוון חום מזהב.
3. להוסיף זנגביל ושום ולהמשיך לטגן עוד 2 - 3 דקות. להוסיף את העגבניות החתוכות. להמשיך לערבב עד שהעגבניות רכות.
4. להוסיף כורכום, כוסברה, כמון, צ'ילי אדום, גראם מאסלה ומלח. לערבב היטב ללא הפסקה עד שהשמן והתבלינים נפרדים (אם לא עורבב היטב, התבלינים יצופו על רוטב הקארי).
5. להוסיף את חתיכות העוף ולבשל על להבה גבוהה במשך 10 דקות.
6. להוסיף את אגוזי הקשיו שיעניקו לקארי גוון מבריק ומרקם נעים. להמשיך לבשל עוד כ-5 דקות. בהתאם למידת הסמיכות הרצויה מהרוטב, להוסיף מים ולבשל במשך 10 עד 15 דקות נוספות.
7. לקשט בכוסברה טרייה. מוגש עם [אורז בסמטי](#).