



1 GUL LÖK
2–3 MOROT
150 g VITKÅL

1. Skala och skär morot i slantar. Strimla vitkål. Skala och hacka löken.



400 g KALKONFÄRS

2. Bryn färs i olja.



1–2 tsk TANDOORI
(kryddblandning)
1 tsk PAPRIKA
½ msk SOJASÅS

3. Tillsätt skurna grönsaker och kryddor.



3 msk VETEMJÖL

4. Blanda ner vetemjöl.



4–5 dl VATTEN



1 BULJONGTÄRNING
(kyckling)

5. Tillsätt buljong och vatten under omrörning. Låt koka ca 5 minuter.



Tillbehör:
2 dl TURKISK
YOGHURT

Serveringsförslag:
Kokta korngryn
Vitkål skuren i bitar

6. Smaka av grytan och servera med turkisk yoghurt. Kokta korngryn och vitkålsbitar (som kan ätas med fingrarna) passar bra som tillbehör till grytan.