

カレーパフ(Deep Fried Simple Curry Puff)

材料

生地(Pastry)

- 中力粉 カップ 1と1/2
- バターまたはマーガリンまたはショートニング 大匙 5
- 塩 小匙 1/4
- ベーキングパウダー 小匙 1/2
- 水 大匙 3

詰め物(Fillings)

- 鶏の腿肉(さいの目に切る) 230g
- 小さめの玉ネギ(みじん切りにする) 1個
- タマリンドジュース 大匙 1(タマリンドペースト大匙 1と1/2を水大匙 1で溶き、液のみ使用。タマリンドがなければ酢小匙 1を使用)
- カレー粉(肉用) 大匙 2
- 大きめのじゃがいも(皮をむきさいの目に切る) 2個
- 塩 小さじ 1
- 砂糖 大匙 1
- 黒コショウ 小さじ 1/2
- 食用油 大匙 5

揚げるための食用油



料理方法

詰め物

① 油を熱し、玉ネギを入れ水分がなくなるまで炒める。カレー粉を加え、香りがでるまで炒める。② 鶏肉、じゃがいも、タマリンドジュース、水 1 カップを加え、じゃがいもに竹串が通る柔らかさになるまで煮る。③ 塩、砂糖、胡椒を加え、水分がなくなるまで煮る。④ 冷ます。

生地

① フードプロセッサーに粉、ベーキングパウダー、塩を入れ、スイッチを入れて混ぜ合わせ、② バターかマーガリンかショートニングを加え、パン屑のようになるまで混ぜ合わせる。③ 水を加え混ぜ合わせて、生地を取り出してボール状に丸める。④ 30分寝かせる。

⑤ ボール状のものを転がしてロープ状に伸ばし、いくつかに切り分ける。⑥ 切り分けたものを薄く延ばして、そこから直径 8cm の円形を、食器などを伏せて切り取る。⑦ 中央に詰め物をのせる。⑧ 円形の周囲に卵の白身を塗り、半円になるよう畳んで詰め物をしまふ。⑨ 半円の縁にひだを作り詰め物がでないようにする。

170℃に熱した油の中に⑨を入れ、黄金色になるまで十分に揚げる。熱いうちに食べる。