

## 안드라 스타일 타마린드 생선 커리 (Chepala Pulusu 체팔라 풀루수)

### 🍴 재료 (2~3인분, 코다리 400g 기준)

재료	양	비고
냉동 코다리	400g	손질 후 토막, 해동 필수
양파	1개	다지기
토마토	1개	다지기
마늘	2~3쪽	다지기
생강가루	1/2작은술	
고춧가루	1~1.5작은술	
커리파우더	1작은술	펜넬 포함된 믹스 사용
가람마살라	1/2작은술	마무리 시
시나몬 가루	1/4작은술	
카르다몸	2알 (또는 가루 소량)	껍질 벗겨 씨앗만 사용
타마린드 페이스트	1작은술	신맛 조절, 꼭 필요
요거트	1큰술	산미 부드럽게 완화 (선택)
겨자씨	1작은술	
커민씨드	1/2작은술	
커리잎	10~15장	
소금, 물, 식용유, 버터	적당량	

## 🔍 조리 순서

### ① 생선 준비

- 코다리 해동 후 물기 제거, 소금 + 생강가루로 가볍게 밑간 (10분)

### ② 향신료 템퍼링 (풍미의 첫 층)

- 팬에 기름 1.5큰술 + 버터 0.5큰술
- 겨자씨 → 커민씨드 → 커리잎 → 카르다몸 → 시나몬 가루 순서로 볶기  
→ 향이 올라오면 다음 단계로

### ③ 마살라 형성 (맛의 중간층)

- 양파, 마늘 넣고 갈색빛이 돌 때까지 볶기 (10분 이상)
- 토마토 넣고 뭉개면서 수분 날릴 때까지 볶기
- 고춧가루, 커리파우더, 소금 투입 → 기름 분리될 때까지 볶기

### ④ 국물층 조립

- 물 200~250ml + 타마린드 페이스트 + 요거트 섞기
- 팬에 부어 끓이기 → 산미 중심 국물 형성
- 5분간 끓여서 농도와 맛 점검

### ⑤ 생선 투입 및 조림

- 코다리 넣고 약불로 10분 조림 (중간에 국물만 끼얹기)
- 생선이 부서지지 않도록 주의

### ⑥ 마무리

- 불 끄기 직전 가람마살라 살짝 넣고 마무리
- 간 최종 조절