

Bitter Chicken

Toplam 100 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 35 dk

4 kişilik

Orta

~490 kcal

Açılış 18/10

Delhi restoranlarında tereyağlı domates sosunda yumuşayan baharatlı tavuk klasiği.

Malzemeler

Tavuk için

- 700 gr Tavuk kalça
- 0.8 su bardağı Yoğurt
- 1 tatlı kaşığı Garam masala
- 1 yemek kaşığı Zencefil
- 4 diş Sarımsak

Sos için

- 2 su bardağı Domates püresi
- 60 gr Tereyağı
- 0.5 su bardağı Krema
- 1 yemek kaşığı Limon suyu

Yapılış

1. Tavuğu yoğurt, limon suyu, sarımsak ve baharatla kaplayın.
2. Tavuğu 30 dakika marine edin, yoğurt eti yumuşatsın diye.
3. Tavukları tavada 10 dakika mühürleyip kenara alın.
4. Sosu için domates püresi, tereyağı ve baharatları 12 dakika pişirin.
5. Tavuğu sosa geri alın 18 dakika kısık ateşte pişirin.
6. Kremayı ekleyip 5 dakika kısık ateşte kaynatıp kesilmesini.

PÜF NOKTASI

Tavuğu yoğurtlu marinada en az 30 dakika bekletin, otantik Delhi tadı için 3 saate kadar uzatabilirsiniz. Zencefil ve sarımsak ezmesi marinaya yumuşak baharat tabanı verir. Yoğurtlu karışımı tavukla iyice kaplayın; 30 dakika kısık ateşte pişirin.

SERVIS ÖNERİSİ

Naan veya basmati pilavla servis edin.

Alerjenler

Süt