

# Micken Tikka Masala

Toplam 100 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 38 dk

4 kişilik

Orta

~470 kcal

Açılış 18/10

Britanya-Hint lokantalarının tımanlı tavuk parçaları domatesli baharat sosunda buluşur.

## Malzemeler

### Tavuk için

- 650 gr Tavuk göğsü
- 1 su bardağı Yoğurt
- 1.5 yemek kaşığı Tikka baharatı
- 1 yemek kaşığı Limon suyu
- 1 tatlı kaşığı Garam masala
- 2 diş Sarımsak

### Sos için

- 1.5 su bardağı Domates püresi
- 0.5 su bardağı Krema
- 1 yemek kaşığı Tereyağı

## Yapılış

1. Tavuğu yoğurt, limon, garam masala ve sarımsakla kaplayın.
2. Tavuğu 30 dakika marine edin, yoğurt baharatla te taşıyla.
3. Tavuk parçalarını tavada 8 dakika kızartın kenara alın.
4. Tikka masala sosu için domates püresi, tereyağı ve baharatları 12 dakika pişirin.
5. Tavuk ve kremayla sosu ekleyip 18 dakika kısık ateşte pişirin.

### PÜF NOKTASI

Tavuk parçalarını servis öncesi yüksek ısıda kızartarak marine aromasını belirginleştir. 30 dakika az gelirse 1 saatte çikarabilirsiniz tavuk parçalarını küçükse tarif bozulmaz.

### SERVIS ÖNERİSİ

Basmati pirinç ve kişnişle servis edin.

## Alerjenler

Süt

