

Delhi Tereyağlı Tavuk

Toplam 145 dk

Hazırlama 30 dk · Pişirme 55 dk

6 kişilik

Zor

~520 kcal

Açılış 18/10

Butter chicken, yoğurtlu baharatlı tavuk parçaları domates, tereyağlı krema ve çemen aromalı sosla buluşturan Kuzey Hindistan yemeğidir.

Malzemeler

- 900 gr Tavuk but eti
- 0.8 su bardağı Yoğurt
- 2 su bardağı Domates püresi
- 4 yemek kaşığı Tereyağ
- 0.5 su bardağı Krema
- 0.3 su bardağı Kaju
- 2 tatlı kaşığı Garam masala
- 1 tatlı kaşığı Çemen yaprağı
- 4 adet Naan ekmeği

Yapılışı

- Tavuğu yoğurt, sarımsakzencefil ve garam masalayla 1 saat marine edin.
- Marine tavuğu 220°C fırında 15 dakika kızartın.
- Tereyağlı tava soğan 8 dakika yumuşatın.
- Domates püresi ve kajuyu ekleyip 18 dakika pişirin.
- Sosu pürüzsüz çekip krema ve çemen yaprağı ekleyin.
- Tavuğu sosa katıp 2 dakika kısık ateşte pişirin.

PÜF NOKTASI

Tavuğu önce yüksek ısıda kızartarak sosla isli derinlik katar. Tavuğu yoğurtla tamamen kaplayıp 1 saat bekleme fırından baharatın ete tutunmasını yeter.

SERVIS ÖNERİSİ

Basmati pirinç, naan ve taze kişnişle servis edin.

Alerjenler

Süt

Kuruyemiş

Gluten

