

# Lahor Chicken Karahi

Toplam 60 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 45 dk

5 kişilik

Orta

~430 kcal

Açılış 18/10

Chicken karahi, tavuğu bol domates, yeşil biber, zencefil ve karabiberle yüksek ateşte yağ ayrılana kadar pişiren Pakistan yemeğidir.

## Malzemeler

- 1 kg Kemikli tavuk
- 6 adet Domates
- 4 adet Yeşil chili
- 30 gr Zencefil
- 4 diş Sarımsak
- 2 yemek kaşığı Yağ
- 1 çay kaşığı Karabiber
- 2 su bardağı Basmati pirinç
- 1 tatlı kaşığı Tuz

## Yapılışı

1. Sıvı yağ karahi veya geniş tencerede ısıtın.
2. Tavuğu ekleyip yüksek ateşte 8 dakika renk aldırın.
3. Doğranmış domates, sarımsak ve tuzu tavuğa katın.
4. Kapağı kapatıp 8 dakika tavuğu domates suyunda pişirin.
5. Kapağı açıp sos koyulaşana ve yağ ayrılana kadar 15 dakika pişirin.
6. Yeşil chili, zencefil şeritleri ve karabiberi ekleyin.
7. Kişniş ve basmati pirinçle sıcak servis edin.

### PÜF NOKTASI

Domates sosu yağ ayrılana kadar pişirmek karahinin parlak dokusunu verir.

### SERVIS ÖNERİSİ

Basmati pirinç, lime dilimleri ve taze kişnişle karahi tavasında servis edin.