

# Lahore Chargha

Toplam 433 dk

Hazırlama 25 dk · Pişirme 48 dk

4 kişilik

Orta

~425 kcal

Açılış 9/10

Chargha, bütün tavuğu yoğurt, limon ve baharatla marine edip buharda pişirdikten sonra kızartılarak Lahore usulü tavuktur.

## Malzemeler

- 1.5 kg Bütün tavuk
- 1 su bardağı Yoğurt
- 1 adet Limon
- 2 yemek kaşığı Zencefil sarımsak ezmesi
- 1 yemek kaşığı Kırmızı biber
- 1 yemek kaşığı Kimyon
- 1 yemek kaşığı Kişniş
- 1 yemek kaşığı Garam masala
- 1 çay kaşığı Zerdeçal
- 1.5 tatlı kaşığı Tuz
- 2 su bardağı Sıyık yağ
- 0.3 demet Taze kişniş

## Yapılış

1. Bütün tavuğun derisini alırken etine derin çizikler atın.
2. Yoğurt, limon suyu, zencefil sarımsak ezmesi, kırmızı biber, kimyon, kişniş, garam masala, zerdeçal ve tuzu karıştırın.
3. Tavuğu marinada 6 saat bekletin, baharat çiziklerden ete işlesin.
4. Tavuğu buharda 35 dakika pişirin.
5. Sıyık yağ 175°C'ye ısıtın.
6. Tavuğu her yüzü 5 dakika kızartın.
7. Taze kişniş ve limon dilimiyle servis edin.

### PÜF NOKTASI

Tavuğa derin çizik atmak marinadın kemiğe yakınete işlemesini sağlar.

### SERVİS ÖNERİSİ

Roghani naan, naneli chutney ve limon dilimleriyle sıcak servis edin.

## Alerjenler

Süt