

# Rogan Josh

Toplam 195 dk

Hazırlama 25 dk · Pişirme 90 dk

6 kişilik

Orta

~470 kcal

Açılış 10/10

Keşmir rogan josh, kuzu etini yoğurt ve sıcak baharatlarla koyu kırmızı sosa pişirir.

## Malzemeler

- 900 gr Kuzu kuşbaşı
- 250 gr Yoğurt
- 2 adet Soğan
- 2 tatlı kaşık Keşmir biberi
- 3 yemek kaşığı Sıvı yağ
- 1 tatlı kaşık Zencefil tozu
- 1 tatlı kaşık Rezene tohumu tozu
- 1 çay kaşığı Garam masala
- 2 su bardağı Sıcak su
- 1 çay kaşığı Tuz

## Yapılışı

- Kuzu etini iri küp doğrayın. Yoğurt ve baharatları hazırlayın.
- Eti soğanla 10 dakika kavurun.
- Baharatları ekleyip 2 dakika kokusu çıkana kadar çevirin.
- Yoğurdu azar azar ekleyin, sıcak tencerede kesilmesin.
- Sıcak suyu katıp 1 saatte 80 dakika pişirin.

### PÜF NOKTASI

Yoğurdu tencereye oda sıcaklığında ve kaşık kaşık ekleyin; soğuk yoğurt topaklaşır.

### SERVİS ÖNERİSİ

Basmati piriç ve naan ekmeği ile servis edin.

## Alerjenler

Süt