

Tandoori Chicken

Toplam 285 dk Hazırlama 120 dk · Pişirme 25 dk 4 kişilik Zor ~460 kcal

Tandoori chicken, yoğurt, limon, sarımsak, zencefil ve baharatlı marinada bekleyen tavuğu yüksek ısıda kızartır.

Malzemeler

Marine için

- 1.2 kg Tavuk but
- 1 su bardağı Süzme yoğurt
- 3 yemek kaşığı Limon suyu
- 4 diş Sarımsak
- 1 yemek kaşığı Taze zencefil
- 1 tatlı kaşığı Garam masala
- 1 çay kaşığı Kimyon
- 1 tatlı kaşığı Kırmızı biber
- 1.5 tatlı kaşığı Tuz
- 2 yemek kaşığı Sıvı yağ

Yapılışı

- Tavuk butlarını bıçakların çizikler atın.
- Yoğurt, limon suyu, sarımsak, zencefil, garam masala, kimyon, kırmızı biber ve tuzu karıştırın.
- Tavuğu marinada bulayıp en az 4 saat buzdolabında bekletin.
- Fırın 230°C üst seviyeye ızgarayı ayarlayın.
- Tavukları tel ızgara üstüne alıp yağ sürün.
- Tavukları 20 ila 25 dakika tamamen pişene kadar kızartın.
- Limon dilimleriyle servis edin.

PÜF NOKTASI

Tavuğa derin çizikler atmak yoğurtlu marinada kemiğe kadar işlenmesini sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Nane chutney, limon ve basmati pirinçle servis edin.

Alerjenler

Süt