

Butter Chicken

Toplam 70 dk

Hazırlama 35 dk · Pişirme 35 dk

4 kişilik

Orta

~490 kcal

Açılış 18/10

Delhi restoranlarında tereyağlı domates sosunda yumuşayan baharatlı tavuk klasiği.

Malzemeler

Tavuk için

- 700 gr Tavuk kalça
- 0.8 su bardağı Yoğurt
- 1 tatlı kaşığı Garam masala

Sos için

- 2 su bardağı Domates püresi
- 60 gr Tereyağı
- 0.5 su bardağı Krema

Yapılışı

1. Tavuğu yoğurt ve baharatla 30 dakika marine edin.
2. Tavuğu tavada 10 dakika mühürleyin.
3. Domates püresi ve tereyağı ekleyip 20 dakika pişirin.
4. Kremayı ekleyip 5 dakika daha pişirin.

PÜF NOKTASI

Tavuğu yoğurtlu marinada en az 30 dakika bekletin; sos içinde kuru kalmaz.

SERVIS ÖNERİSİ

Naan veya basmati pilavla servis edin.

Alerjenler

Süt