

Chicken Tikka Masala

Toplam 70 dk

Hazırlama 40 dk · Pişirme 30 dk

4 kişilik

Orta

~470 kcal

Açılış 18/10

Britanya-Hint lokantalarının tımanlı tavuk parçalarını domatesli baharat sosunda buluşur.

Malzemeler

Tavuk için

- 650 gr Tavuk göğsü
- 1 su bardağı Yoğurt
- 1.5 yemek kaşığı Tikka baharatı

Sos için

- 1.5 su bardağı Domates püresi
- 0.5 su bardağı Krema

Yapılış

- Tavuğu yoğurt ve baharatla 30 dakika marine edin.
- Tavukları tavada 8 dakika kızartın.
- Domates püresi ve kremayı ekleyip 18 dakika pişirin.

PÜF NOKTASI

Tavuk parçalarını sos öncesi yüksek ısıda kızartarak marine aromasını belirginleştir.

SERVIS ÖNERİSİ

Basmati pirinç ve kişnişle servis edin.

Alerjenler

Süt