

# Delhi Butter Chicken Makhani

Toplam 70 dk Hazırlama 25 dk · Pişirme 45 dk 4 kişilik Orta ~560 kcal

Delhi butter chicken, yoğurtla marine edilmiş tavuk parçalarını tereyağlı domates sosu, krema ve kasuri methi ile yumuşak bir köriye dönüştürür.

## Malzemeler

- 700 gr Tavuk but eti
- 1 su bardağı Yoğurt
- 4 yemek kaşığı Tereyağı
- 2 su bardağı Domates püresi
- 0.5 su bardağı Krema
- 2 yemek kaşığı Kaju ezmesi
- 2 tatlı kaşığı Garam masala
- 1 tatlı kaşığı Kasuri methi

## Yapılışı

- Tavuğu yoğurt, sarımsak, zencefil ve baharatla 1 saat marine edin.
- Marine tavuğu 220°C fırında 12-14 dakika kızartın.
- Tereyağında domates püresini 15 dakika koyulaştırın.
- Kaju ezmesi, krema ve kasuri methiyi sosa katın.
- Tavuğu sos içinde 6-8 dakika tamamlayıp servis edin.

### PÜF NOKTASI

Tavuğu sosla sadece son dakikalarda kaynatmak etin kurumalarını önler.

### SERVIS ÖNERİSİ

Basmati pilavı, naan ve taze kişnişle servis edin.

## Alerjenler

Süt

Kuruyemiş