

Delhi Butter Chicken

Toplam 275 dk

Hazırlama 145 dk · Pişirme 50 dk

6 kişilik

Orta

~520 kcal

Açılış 10/10

Butter chicken, yoğurtlu baharat marineli tavuğu domates, tereyağ, krema ve kaju sosla birleştiren Delhi kökenli yemektir.

Malzemeler

- 900 gr Tavuk but fileto
- 1 su bardağı Yoğurt
- 2 yemek kaşığı Garam masala
- 1 yemek kaşığı Zencefil
- 4 diş Sarımsak
- 4 yemek kaşığı Tereyağ
- 2 su bardağı Domates püresi
- 0.5 su bardağı Krema
- 2 yemek kaşığı Kaju ezmesi
- 6 adet Naan ekmeği

Yapılış

- Tavuğu yoğurt, garam masala, zencefil, sarımsak ve tuzla karıştırın.
- Tavuğu buzdolabında 3 saat marine edin.
- Marine tavuğu 220°C fırında 30 dakika kızartın.
- Tereyağında domates püresini 15 dakika koyulaştırın.
- Kaju ezmesi ve kremayla sosu ekleyin.
- Tavuğu sosla birlikte 12 dakika kısık ateşte pişirin.
- Kişiş serpip naan ve pilavla servis edin.

PÜF NOKTASI

Tavuğu en az 3 saat marine etmek baharatların işlenmesini ve kurumamasını sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Basmati pilav, naan ve taze kişnişle servis edin.

Alerjenler

Süt

Kuruyemiş

Gluten

