

# Delhi Butter Chicken Makhani

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

Butter chicken, yoğurtlu baharatlı tavuk parçalarını tereyağlı domates sosu, kaju ve kremayla buluşturan Delhi usulü köri tabağıdır.

## Malzemeler

- 700 gr Tavuk but kuşbaşı
- 1 su bardağı Yoğurt
- 2 tatlı kaşığı Garam masala
- 2.5 su bardağı Domates püresi
- 4 yemek kaşığı Tereyağ
- 2 yemek kaşığı Kaju ezmesi
- 0.5 su bardağı Krema
- 4 adet Naan ekmeği

## Yapılışı

- Tavuğu yoğurt, garam masala, sarımsak ve zencefille 30 dakika marine edin.
- Tavuğu tavada 8 dakika renk alana kadar mühürleyin.
- Tereyağında domates püresini 15 dakika koyulaştırın.
- Kaju ezmesi ve baharatları sosa ekleyip karıştırın.
- Tavuğu sosa alıp 15 dakika kısık ateşte pişirin.
- Kremayı 1 kat 15 dakika 1 su bardağı naanla servis edin.

### PÜF NOKTASI

Kremayı son aşamada eklemek sosun kesilmesini önler.

### SERVIS ÖNERİSİ

Basmati pirinç, naan ve kişnişle servis edin.

## Alerjenler

Süt

Kuruyemiş

Gluten