

# Delhi Tereyağlı Tavuk

Toplam 145 dk

Hazırlama 30 dk · Pişirme 55 dk

6 kişilik

Zor

~520 kcal

Açılış 18/10

Butter chicken, yoğurtlu baharatlı tavuk parçaları domates, tereyağ, krema ve çemen aromalı sosla buluşturan Kuzey Hindistan yemeğidir.

## Malzemeler

- 900 gr Tavuk but eti
- 0.8 su bardağı Yoğurt
- 2 su bardağı Domates püresi
- 4 yemek kaşığı Tereyağ
- 0.5 su bardağı Krema
- 0.3 su bardağı Kaju
- 2 tatlı kaşığı Garam masala
- 1 tatlı kaşığı Çemen yaprağı
- 4 adet Naan ekmeği

## Yapılış

1. Tavuğu yoğurt, sarımsak, zencefil ve garam masalayla 1 saat marine edin.
2. Marine tavuğu 220°C fırında 15 dakika kızartın.
3. Tereyağı 10 dakika yumuşatın.
4. Domates püresi ve kajuyu ekleyip 18 dakika pişirin.
5. Sosu pürüzsüz çekip krema ve çemen yaprağını ekleyin.
6. Tavuğu sosla katıp 2 dakika kısık ateşte pişirin.

### PÜF NOKTASI

Tavuğu önce yüksek ısıda kızartarak soslu derinlik katar.

### SERVIS ÖNERİSİ

Basmati pirinç, naan ve taze kişnişle servis edin.

## Alerjenler

Süt

Kuruyemiş

Gluten