

# Delhi Tereyağlı Tavuk

Toplam 60 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 35 dk

4 kişilik

Orta

~520 kcal

Hint tereyağlı tavuk, yoğurtlu baharat marinadındaki tavuk parçalarını domates, tereyağ ve kremayla kadifemsi bir Delhi curry tabağına servis ederiz.

## Malzemeler

- 700 gr Tavuk but kuşbaşı
- 0.8 su bardağı Yoğurt
- 2 su bardağı Domates püresi
- 3 yemek kaşığı Tereyağ
- 0.5 su bardağı Krema
- 1 tatlı kaşığı Garam masala
- 1 yemek kaşığı Zencefil sarımsak ezmesi

## Yapılışı

- Tavuğu yoğurt, garam masala ve zencefil sarımsak ezmesiyle 1 saat marine edin.
- Tavuğu geniş tavada 8 dakika renk alana kadar pişirin.
- Domates püresi ve tereyağ ekleyip 18 dakika kısık ateşte kaynatın.
- Kremayı katı sosu 5 dakika kadifemsi kıvam alana kadar pişirin.
- Tereyağlı tavuğu basmati pirinçle servis edin.

### PÜF NOKTASI

Tavuğu marine etmek baharatların ete işlemesini ve etin yumuşamasına yardımcı olur.

### SERVIS ÖNERİSİ

Basmati pirinç ve naan ile sıcak servis edin.

## Alerjenler

Süt