

# Lahor Chicken Karahi

Toplam 60 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 45 dk

5 kişilik

Orta

~430 kcal

Açılış 18/10

Chicken karahi, tavuğu bol domates, yeşil biber, zencefil ve karabiberle yüksek ateşte yağ ayrılana kadar pişiren Pakistan yemeğidir.

## Malzemeler

- 1 kg Kemikli tavuk
- 6 adet Domates
- 4 adet Yeşil chili
- 30 gr Zencefil
- 4 diş Sarımsak
- 2 yemek kaşığı Sıvı yağ
- 1 çay kaşığı Karabiber
- 2 su bardağı Basmati pirinç

## Yapılış

- Sıvı yağ karahi veya geniş tencerede ısıtın.
- Tavuğu ekleyip yüksek ateşte 8 dakika renk aldırın.
- Doğranmış domates, sarımsak ve tuzu tavuğa katın.
- Kapağı kapatıp 8 dakika tavuğu domates suyunda pişirin.
- Kapağı açıp sos koyulaşana ve yağ ayrılana kadar 15 dakika pişirin.
- Yeşil chili, zencefil şeritleri ve karabiberi ekleyin.
- Kişişi ve basmati pirinçle sıcak servis edin.

### PÜF NOKTASI

Domates sosu yağlı olarak pişirmek karahinin parlak dokusunu verir.

### SERVİS ÖNERİSİ

Basmati pirinç, lime dilimleri ve taze kişnişle karahi tavasında servis edin.