

# Lahor Tavuk Karahi

Toplam 50 dk

Hazırlama 18 dk · Pişirme 32 dk

4 kişilik

Orta

~470 kcal

Tavuk karahi, kemikli tavuğu domates, zencefil, sarımsak ve yeşil biberle yüksek ateşte pişiren yoğun aromalı Pakistan tavasıdır.

## Malzemeler

- 1 kg Kemikli tavuk
- 5 adet Domates
- 2 yemek kaşığı Zencefil
- 4 diş Sarımsak
- 3 adet Yeşil biber
- 0.5 su bardağı Yoğurt
- 1 tatlı kaşığı Garam masala

## Yapılış

- Tavuğu geniş karahide 8 dakika yüksek ateşte kızartın.
- Zencefil, sarımsak ve doğranmış domatesleri ekleyin.
- Kapağı kapalı 18 dakika domatesler eriyene kadar pişirin.
- Yoğurt ve garam masalayı ekleyip 6 dakika koyulaştırın.
- Yeşil biber ve kişnişle sıcak servis edin.

### PÜF NOKTASI

Domates suyunu çekene kadar pişirmek karahinin yağlı parlak sosunu oluşturur.

### SERVIS ÖNERİSİ

Naan, kişniş ve limonla sıcak servis edin.

## Alerjenler

Süt