

Lahore Chargha

Toplam 433 dk

Hazırlama 25 dk · Pişirme 48 dk

4 kişilik

Orta

~425 kcal

Açılış 10/10

Chargha, bütün tavuğu yoğurt, limon ve baharatla marine edip buharda pişirdikten sonra kızartılarak Lahore usulü tavuktur.

Malzemeler

- 1.5 kg Bütün tavuk
- 1 su bardağı Yoğurt
- 1 adet Limon
- 2 yemek kaşığı Zencefil sarımsak ezmesi
- 1 yemek kaşığı Kırmızı biber
- 1 yemek kaşığı Kimyon
- 1 yemek kaşığı Kişniş
- 1 yemek kaşığı Garam masala
- 1 çay kaşığı Zerdeçal
- 1.5 tatlı kaşığı Tuz
- 2 su bardağı Sıyık yağ
- 0.3 demet Taze kişniş

Yapılış

- Bütün tavuğun derisini alırken etine derin çizikler atın.
- Yoğurt, limon suyu, zencefil sarımsak ezmesi, kırmızı biber, kimyon, kişniş, garam masala, zerdeçal ve tuzu karıştırın.
- Tavuğu marinada 6 saat bekletin, baharat çiziklerden ete işlesin.
- Tavuğu buharda 35 dakika pişirin.
- Sıyık yağ 175°C'ye ısıtın.
- Tavuğu her yüzü 5 dakika kızartın.
- Taze kişniş ve limon dilimiyle servis edin.

PÜF NOKTASI

Tavuğa derin çizik atmak marinadın kemiğe yakınete işlemesini sağlar.

SERVİS ÖNERİSİ

Roghani naan, naneli chutney ve limon dilimleriyle servis edin.

Alerjenler

Süt