

Lahor Chicken Karahi

Toplam 50 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 35 dk

4 kişilik

Orta

~500 kcal

Chicken karahi, tavuk parçaları domates, zencefil, sarımsak yeşil biber ve garam masalaya geniş tavada yoğun soslu pişirir.

Malzemeler

- 900 gr Tavuk but
- 5 adet Domates
- 1 yemek kaşığı Zencefil
- 4 diş Sarımsak
- 3 adet Yeşil biber
- 0.5 su bardağı Yoğurt
- 1 tatlı kaşığı Garam masala
- 4 adet Naan

Yapılış

- Tavuk parçaları geniş tavada 8 dakika mühürleyin.
- Sarımsak zencefil ve yeşil biberi ekleyip 2 dakika çevirin.
- Doğranmış domatesleri ekleyip 18 dakika suyunu çektin.
- Yoğurt ve garam masalayı katlayarak 16 dakika pişirin.
- Kişiş ve naan ile servis edin.

PÜF NOKTASI

Domatesi suyunu çekene kadar pişirmek karahinin yağlı yüzeye çikarır.

SERVIS ÖNERİSİ

Naan, taze kişniş ve limonla servis edin.

Alerjenler

Süt