

Rogan Josh

Toplam 115 dk

Hazırlama 25 dk · Pişirme 90 dk

6 kişilik

Orta

~470 kcal

Açılış 10/10

Keşmir rogan josh, kuzu etini yoğurt ve sıcak baharatlarla koyu kırmızı sosla pişirir.

Malzemeler

- 900 gr Kuzu kuşbaşı
- 250 gr Yoğurt
- 2 adet Soğan
- 2 tatlı kaşık Keşmir biberi

Yapılış

- Kuzu etini soğanla 10 dakika kavurun.
- Yoğurt ve baharatları ekleyin.
- Kısmen tencerede 80 dakika pişirin.

PÜF NOKTASI

Yoğurdu tencereye oda sıcaklığında ve kaşık kaşık ekleyin; soğuk yoğurt topaklaşır.

SERVIS ÖNERİSİ

Basmati pirinç ve naan ekmek ile servis edin.

Alerjenler

Süt