



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAKULE AROMALI TEREYAĐLI TAVUK

1 kg kemiksiz tavuk eti (orta boy küp doėranmıř)
2 ay kaşığı toz zencefil
4 diř sarımsak
2 ay kaşığı tarçın
1/2 çorba kaşığı toz kakule
1 su bardaėı yoėurt
2 orba kaşığı lime suyu
6 adet domates (kabuksuz)
1/2 çay bardaėı krema
3 orba kaşığı tereyağı
5 dal taze kiřniř (kabaca doėranmıř)
Tuz ve Karabiber

Zencefil, sarımsak, tarçın, kakule, lime suyu, tuz, karabiber ve yoğurdu mutfak robotundan pürüzsüz bir kıvam alıncaya kadar geçirin.

Karışıma tavuk paraalarını ekleyerek buzdolabında en az 6 saat marine edin.

Daha sonra tavukları marinasyonlarıyla beraber 15 dakika 180 derecede pişirin ve tavukları süzgeçten geçirerek marinasyonu atın.

Domatesleri kabaca doğrayın ve tencerede suyunu çekene kadar en az 30 dakika kısık ateşte pişirin.

Tereyağı, krema ve tavukları ekleyin ve 15 dakika daha pişirerek doğranmış taze kişnişlerle lezzetlendirin.