



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PİLİÇ TİKKA MASALA

1 bardak yoğurt
1 yemek kaşığı limon suyu
2 çay kaşığı kimyon
2 çay kaşığı kırmızı toz biber
1 çay kaşığı tarçın
2 çay kaşığı karabiber
1 yemek kaşığı zencefil
1 tatlı kaşığı tuz
yarım kilo kuşbaşı tavukgöğsü
1 yemek kaşığı sana klasik
1 diş doğranmış sarımsak
2 çay kaşığı kimyon
2 çay kaşığı acılı kırmızı tozbiber
225 gr domatespüresi
1 bardak krema

1) yogurdu, limon suyunu, kimyonu, kırmızı toz biberi, tarçını, karabiberi, zencefili, tuzu ve tavuğu güzelcene karıştırın. Dolaba atın. Vaktiniz varsa geçen yapın yoksa 1 saat bekletin. Ama ne kadar çok beklerse o kadar güzel olur.

2) Direk soslu bir şekilde tavaya attım. Tavuklar olana kadar soteledim.

3) Ayrı bir tencerede, margarini eritin, sarımsağda ekleyip 1 dakika kavurun. Kimyonu, kırmızı toz biberi ve tuzu da ekleyin. Ve domatesinizi ve kremanızıda ekleyin. Kapagini kapatıp 20 dk'ya yakın hafif ateşte bırakın. Sos yoğunlaşmalı. Benim domatesler kup şeklinde olduğundan ben blendırlada geçtim.

4) Sos istenilen kıvama geldiğinde, tavuklarıda bu sosa ekleyin. 10 dakika daha bırakın

