



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GARAM MASALALI TAVUK

1 bütün tavuk
2 yemek kaşığı garam masala
1 tatlı kaşığı yoğurt
1 yemek kaşığı sıvı yağ
1 tatlı kaşığı salça
1 tatlı kaşığı kimyon
1 tatlı kaşığı kırmızı toz biber
Tuz
Karabiber

Bütün tavuk parçalanır.

Büyük bir kaba garam masala, yoğurt, sıvı yağ, tuz, karabiber, kırmızı toz biber, kimyon ve salça kunur, malzemeler iyice karıştırılır.

Tavuk parçaları hazırlanan marinata atılır, iyice bulanır.

Marinat kabı buzdolabına kaldırılır, bir gece ya da en az 4 saat bekletilir.

Süre sonunda tavuk parçalar geniş bir tencereye dizilir, üzerine 1 kahve fincanı su konur, tencerenin kapağı kapatılarak ateşe oturtulur.

Arada bir çevirerek takribi 40 dakika kısık ateşte pişirilir.

