



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAŞMİR USULÜ TAVUK (PAKİSTAN)

- 1 kg kuşbaşı kuzu eti
- 3 adet soğan
- 4 adet domates (rendelenmiş ve doğranmış)
- 1 su bardağı sıvıyağ
- Yarım çay kaşığı kakule
- 2 adet karanfil
- 2 adet defne yaprağı
- 1 çay kaşığı toz tarçın
- 3 diş sarımsak
- Tuz
- 1 çay kaşığı zencefil
- 1 tatlı kaşığı toz kırmızıbiber
- 1 çay kaşığı toz kişniş
- 1 çay kaşığı toz zerdeçal
- Yarım su bardağı yoğurt

Domateslerin yarısını rendeleyip diğer yarısını da kup kup doğrayın. Kuzu etini yıkayın. Ya.ı kalın tabanlı bir tavada kızdırın. Kakule, karanfil, defne yaprağı, tarçın ve halka doğranmış soğanları pembeleşinceye kadar karıştırarak soteleyin. Kuzu etini ekleyip 10 dakika kadar pişirmeye devam edin. Zencefille ezilmiş sarımsakları karıştırıp tavaya ekleyin. 5 dakika daha pişirin. Toz baharatları ekleyip 2-3 dakika soteleyin. Daha sonra domatesleri ekleyip pişirmeye devam edin. Son olarak yoğurdu ekleyip karıştırın. Üzerine 1 su bardağı su ekleyip kuzu eti pişene kadar pişirmeye devam edin. Son olarak tuzunu ayarlayın ve pilav ile servis yapın.

