



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

MASALA SOSLU TAVUK ROSTO

- 6 adet tavuk göğsü
- 1 tutam Masala baharatı
- 1 çorba kaşığı sıvıyağ
- 1 tutam tuz
- 1 adet havuç
- 3 adet defne yaprağı
- 2 dal maydanoz kökü
- 1 dal kereviz
- 3 adet domates kurusu
- 1 adet soğan
- 4-5 diş sarmısak
- 1 kg tavuk kemiği
- 10 su bardağı tavuk veya et suyu
- 1 kavanoz bebek mısır
- 1 kavanoz kuşkonmaz
- Masala Baharatı:
- 2 çay kaşığı tane beyaz biber
- 1 çay kaşığı tane kimyon
- 1 adet küçük boy kabuk tarçın
- Yarım Hint cevizi (rendelenmiş)
- 1 çay kaşığı kakule
- 1 çay kaşığı kişniş
- 1 tatlı kaşığı sarmısak tozu
- 1 tatlı kaşığı soğan tozu
- 1 tatlı kaşığı Hint biberi
- Masala Sos İçin:
- 1 çorba kaşığı tereyağı
- 1 çorba kaşığı un
- Yarım çorba kaşığı salça
- Yarım çorba kaşığı masala baharatı
- 2 çorba kaşığı soya sosu

Temizleyip kemiklerini ayıkladığınız tavuk göğüslerini derin bir kaba alarak sıvıyağ, Masala baharatı ve tuz ile iyice harmanlayın. Havuç, defne yaprağı, maydanoz kökü ve kerevizi yıkadıktan sonra kıyarak tavuk göğüslerine ilave edin. Daha sonra domates kurusunu, ince doğradığınız soğanı ve sarmısakları, tavuk kemiklerini de ekleyerek tüm malzemeyi karıştırın. Karışımı fırın tepsisine alarak 180 derece fırında 25 dakika, tavuk göğüsleri nar gibi kızarana dek pişirin. Fırından çıkardığınız tavuk göğüslerini bir kaba, kalan sebzeli suyu başka bir kaba alın. Tavuk kemiklerini de bir daha kullanılmamak üzere kenara alın. Sebzeli suya tavuk veya et suyunu ekleyerek kısık ateşte 35-40 dakika kaynatın. Süzerek Masala sosu kullanılmak üzere bir kenara alın.

Masala Baharatın Hazırlanışı: Tüm malzemeyi mikserde çekerek istediğiniz kıvamda kullanıma hazır hale getirin.

Masala Sosun Hazırlanışı: tereyağını sos terecisine alarak eritin. Eridiğinde unu ilave ederek telle karıştırın. Pembeleşene dek kavurun. Masala baharatını salçayı, önceden kaynatıp süzdüğümüz ve sos için bir kenara ayırdığımız sos suyunu bir tutam tuzu ve soya sosunu una ekleyerek kaunatın.

Tavuk Rostoyu Hazırlamak İçin: Fırınladığınız tavuk göğüsleri biraz soğuduğunda dilimleyin. Bebek mısır ve kuşkonmaz ile servis tabağına yerleştirin. Üzerine Masala sos ekleyerek servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:130757 • adı:Masala Soslu Tavuk Rostu • gönderen:esra yol • indirme tarihi:04.04.2025 - 10:25