



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## MURGI CURRY (HİNDİSTAN)

<https://www.lezzetsirri.com>

Tavuk köri

1 tavuk  
1 büyük baş soğan  
3-4 diş sarımsak  
1 tatlı kaşığı mahlep  
1 tatlı kaşığı tarçın  
1 tatlı kaşığı kakule  
1 tatlı kaşığı karanfil  
2 tatlı kaşığı kişniş  
1/2 tatlı kaşığı toz acı  
kırmızı biber  
1 tatlı kaşığı hint safranı  
1 tatlı kaşığı kimyon  
1 adet domates  
1 defne yaprağı  
1/2 su bardağı sıvıyağ  
karabiber  
tuz

Tavuğun kemiklerini çıkararak kuşbaşından biraz büyük olarak doğrayın. Sarımsakları iyice dövün, soğanı rendenin ince tarafından rendeleyin, adeta püre gibi olsun. Domatesin kabuğunu soyup rendeleyin. Baharatlarınızı miktarları kadar ölçerek bir tabağa koyun. Baharatları ister toz ister bütün halde kullanabilirsiniz. Kızdırılmış yağda önce rendelenmiş soğanı sarartın. Sarımsağı ekleyerek birlikte soğanlar iyice kahverengi oluncaya kadar kavurun. Domates püresini ilave edin. 1 dakika birlikte çevirip baharatlarınızı sırayla ekleyin. Önce tarçın sonra kakule, karanfil ve defne yaprağını karışıma atıp bir parça karıştırın. Daha sonra tavuk parçalarını bu baharat karışımına ekleyerek 5 dakika kadar hep birlikte kavurun. Tavuklar biraz pişince kalan baharatları yani kişnişi, kırmızı biberi, hint safranını, kimyonu, karabiberi, mahlebi ve tuzu ilave edip hep birlikte 2 dakika daha kavurun. Daha sonra az miktarda su ekleyip, tavuk eti yumuşayınca kadar 25 dakika pişirin. Çok sıcak olarak servis yapın.