



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## NEUA SATAYS

[www.asyagurme.com](http://www.asyagurme.com)

- 6 Adet Tavuk Kalça (Izgara-Tava), Derisi alınmış ve kemiksiz
- ½ Su Bardağı Hindistan Cevizi Kreması
- 1 Adet Lime, Suyu sıkılmış ve kabuğunun rendesi
- 2 Adet Yeşil Soğan, İnce dilimlenmiş
- 1 Yemek Kaşığı Yer Fıstığı Ezmesi
- ½ Çay Kaşığı Toz Zencefil
- 2 Çay Kaşığı Sarımsak Ezmesi
- 1 Çay Kaşığı Zerdeçal
- 1 Çay Kaşığı Kimyon
- 1 Çay Kaşığı Tuz

Zencefili, sarımsak ezmesini, lime suyu ile lime kabuğunun rendesini, yer fıstığı ezmesini, zerdeçalı, kimyonu, hindistan cevizi kremasını ve tuzu yumuşak kıvamlı bir karışım elde edene dek birkaç kez rondodan (mini mutfak robotu) geçirin. Hazırladığınız karışıma ince dilimlenmiş yeşil soğanları ilave edin ve karıştırın. Hazırladığınız marinasyon karışımını tavukların üzerine dökün. Üzerini streç film ile kapatın ve en az 2 saat buzdolabında bekletin.

Fırını 180 derecede önceden ısıtın. Yağlı kağıt serilmiş fırın tepsisine tavukları yerleştirin ve fırının orta rafında üzerleri kızarana dek yaklaşık 25-35 dakika pişirin. Yanında buharda pişmiş sade pilav ile servis edebilirsiniz.

