TANDORİ TAVUK (HİNDİSTAN)

Malzeme
- 4 adet kemiksiz but
- 1 su bardağı yoğurt
- 1 çay kaşığı garam masala
- 1 çay kaşığı toz zencefil
- 1 çay kaşığı acı kırmızı biber
- 1 çay kaşığı zerdaçal
- 1 çay kaşığı toz kişniş
- 1 yemek kaşığı limon suyu
- 1 yemek kaşığı sıvı Sana
- 1 demet yeşil salata
- 1 adet limon

Hazırlanışı
Tavuk etlerinin üzerine çizikler atıp, bir tabağın içine düz olarak yerleştiriniz.
Bir kasenin içinde yeşil salata ve limon haricindeki tüm kalan malzemeyi koyup karıştırınız.
Hazırladığınız sosu tavukların üzerine döküp her iki yüzeyi de sosa iyice bulayıp, en az 3 saat marine ediniz.
Tavukları sos ile birlikte fırın kabına döküp önceden 200 derecede ısıttığınız fırında 20-25 dakika pişiriniz.
Yeşil salatayı ayıklayıp, servis tabağına koyunuz. Limonu halka halka dilimleyiniz.
Pişen tavukları yeşil salatanın üzerine dizip limon dilimleri ile süsleyip servis ediniz.

ML® Kızılderili Tavuk için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:29062 • adı:Tandori Tavuk (Hindistan) • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:01.05.2024 - 02:54