



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TANDOORİ (HİNDİSTAN)

<https://www.lezzetsirri.com>

6 bütün tavuk budu
1/4 su bardağı limon suyu
2 küçük baş soğan
4 diş sarımsak
1 çorba kaşığı taze zencefil rendesi
3 tatlı kaşığı kişniş tohumu
1 tatlı kaşığı kimyon tohumu
1/2 tatlı kaşığı toz tatlı kırmızı biber
1 tutam toz acı kırmızı biber
250 gr. yoğurt
5-6 damla kırmızı yemek boyası
1 tatlı kaşığı tuz

Tavuk butlarını limon suyu ile ovup, üzerlerini örterek buzdolabına koyun ve 30 dakika dinlendirin. Soğanları kıyın. Miksere; soğanları, sarımsakları, zencefil, kişniş tohumlarını ve kimyon tohumlarını koyun. Bir çorba kaşığı limon suyu ve tuz ilave ederek hepsini koyu ve akıcı bir karışım elde edinceye kadar mikserden geçirin. Elde ettiğiniz karışımı acı ve tatlı kırmızı biber ve yoğurt ile iyice karıştırın. Karışımınız koyu kırmızı bir renk alsın diye, birkaç damla kırmızı yemek boyası ilave ederek tekrar karıştırın. Tavuk butlarını derin bir kaba koyun. Üzerini baharatlı yoğurtla örtün ve üstünü bir mutfak filmiyle kapatarak buzdolabına koyun ve en az 4 saat dinlendirin. Dilerseniz marinad süresini 1 gece olarak uzatabilirsiniz. Fırını 180 derecede, ortadan kızgın olarak ısıtın. Tavuk parçalarını dilerseniz bir tepsinin üzerine yerleştireceğiniz fırın ızgara telinin üzerine ya da doğrudan seramik bir tepsiye koyun ve 45 dakika tavuk etleri iyice yumuşayıncaya kadar kızartın. Yanında sade pirinç pilavı, Puri ve Mango Chutney ile servis yapın.

Not: Tandoor, Hintlilerin ekmek ve yemek yapmak için kullandıkları pişmiş topraktan fırına denir. Bu fırın genellikle toprağa gömülüdür. Ülkemizde Tandır dediğimiz fırına benzer. Hintliler Tandoori (tanduri) yapmak için marine edilmiş etleri şişlere geçirerek Tandoor'a atarlar. Etler fırının dibindeki kor halindeki ateşte pişer.