



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAVUK BALTI

2 orba kaşığı margarin
1 kg tavuk budu
2 diş sarmısak
1 adet çubuk tarçın
2 adet kakule
1 orba kaşığı garam masala
2 orba kaşığı susam
1 tatlı kaşığı haşhaş
Yarım tatlı kaşığı rezene tohumu
2 adet soğan
3 orba kaşığı balti masala ezmesi
1 buçuk su bardağı tavuk suyu
4 dal kıyılmış maydanoz
1 imdik tuz
1 imdik karabiber
1 orba kaşığı kişniş
Garam masala için:
2 orba kaşığı kimyon
2 orba kaşığı karabiber
Yarım orba kaşığı toz karanfil
3 adet kakule
yarım çay kaşığı toz muskat
yarım çay kaşığı toz tarçın
1 orba kaşığı zencefil
Bir buçuk çorba kaşığı kişniş
1 orba kaşığı rezene
Balti masala ezmesi için; 4 çorba kaşığı kişniş
2 orba kaşığı tane kimyon
2 tatlı kaşığı rezene
2 tatlı kaşığı hardal tohumu
6 adet karanfil
2 ay kaşığı tarçın
2 adet kakule
1 ay kaşığı emen tozu
2 ay kaşığı kri
4 tatlı kaşığı zerdeçal
Bir buçuk tatlı kaşığı acı toz kırmızıbiber
2 tatlı kaşığı zencefil
10 diş sarımsak
1 su bardağı sirke
5 yemek kaşığı margarin

Garam masala için tüm malzemeyi karıştırıp, kısık ateşte hafifçe kavurun ve kenara alın. Balti masala ezmesi için 5 yemek kaşığı sana margarin, kişniş, kimyon, rezene, hardal ve karanfili yapışmaz yüzeyli tavada kavurun. Soğutup, havanda dvn. zerine tarçın, kakule, emen tozu, kri, zerdeçal, toz kırmızıbiber, zencefil ve kıyılmış sarmısak ekleyin. Sirke ilave edip, yeniden tavaya alın. zerine 2 orba kaşığı sana margarin ekleyip, 5 dakika kavurun, tencereye alıp, sarmısak, tarçın, kakule ve garam masala ekleyerek, 1 dakika kavurun. Susam, haşhaş ve rezeneyi ekleyin. Oağın altını kısıp, doğranmış soğan ilave edin. Soğan altın sarısı renk alınca, balti masala ezmesini ekleyin. İri küp doğranmış tavuğu ilave edip kavurun. Tavuk suyunu ekleyip, 20 dakika pişirin. Tuz ve karabiberini ayarlayın. Kişniş ve kıyılmış maydanozla süsleyip servis yapın.



Fotoğraf "piyango" tarafından gönderildi. 02.01.2018