TAVUK BALTİ

2 çorba kaşığı margarin
1 kg tavuk budu
2 diş sarmısak
1 adet çubuk tarçın
2 adet kakule
1 çorba kaşığı garam masala
2 çorba kaşığı susam
1 tatlı kaşığı haşhaş
Yarım tatlı kaşığı rezene tohumu
2 adet soğan
3 çorba kaşığı balti masala ezmesi
1 buçuk su bardağı tavuk suyu
4 dal kıyılmış maydanoz
1 çimdik tuz
1 çimdik karabiber
1 çorba kaşığı kişniş
Garam masala için:
2 çorba kaşığı kimyon
2 çorba kaşığı karabiber
Yarım çorba kaşığı toz karanfil
3 adet kakule
yarım çay kaşığı toz muskat
yarım çay kaşığı toz tarçın
1 çorba kaşığı zencefil
Bir buçuk çorba kaşığı kişniş
1 çorba kaşığı rezene
Balti masala ezmesi için; 4 çorba kaşığı kişniş
2 çorba kaşığı tane kimyon
2 tatlı kaşığı rezene
2 tatlı kaşığı hardal tohumu
6 adet karanfil
2 çay kaşığı tarçın
2 adet kakule
1 çay kaşığı çemen tozu
2 çay kaşığı köri
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 dövün. Üzerine tarçın, kakule, çemen tozu, köri, zerdeçal, toz kırmızıbiber, zencefil ve kıyılmış sarmısak ekleyin. Sirke ilave edip, yeniden tavaya alın. Üzerine 2 çorba kaşığı sana margarin ekleyip, 5 dakika kavurun, tencereye alıp, sarmısak, tarçın, kakule ve garam masala ekleyerek, 1 dakika kavurun. Susam, haşhaş ve rezeneyi ekleyin. Ocağın 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

© lezzetler.com tarif no:90546 • adı:Tavuk Balti • gönderen:AYŞEGÜL ALSAN • indirme tarihi:26.04.2024 - 15:58