



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## TİKKA MASALA

- 4 adet kemiksiz tavuk kalça
- 1 adet kuru soğan
- 1 tatlı kaşığı domates salçası
- 2 adet orta boy domates
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 6 yemek kaşığı zeytinyağı
- 2 yemek kaşığı limon suyu
- 2 yemek kaşığı süzme yoğurt
- 1,5 çay bardağı yoğurt
- 1 çay bardağı krema
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 5 diş sarımsak
- 1 tatlı kaşığı zencefil
- Baharat karışımı için:
- 1 çay kaşığı keten tohumu
- 1 çay kaşığı kişniş tohumu
- 1 adet kakule
- 1 adet defne yaprağı
- 1 çay kaşığı kimyon tohumu
- 1 çay kaşığı tane karabiber
- 1 adet karanfil
- 1 tatlı kaşığı toz kırmızı biber
- 1 adet küçük boy kurutulmuş chili biberi
- 1,5 çay kaşığı zerdeçal
- 1 çay kaşığı pul biber

Kalın tabanlı minik bir tavanın içerisine tane karabiber, kimyon tohumu, keten tohumu, karanfil ve kişniş tohumunu alın.

Çok kısık ateşte kokuları çıkana kadar hafifçe ısıtın.

Ardından bir havanın içerisine aktarın.

Kakulenin de tohumlarını çıkarıp içerisine ilave edin.

Zerdeçal, toz kırmızı biber, kurutulmuş chili biber ve pul biberi de ekleyerek havanda dövmeye başlayın.

Tüm baharatlar harmanlanıp toz hale gelene kadar bu işleme devam edin.

Baharat karışımını bir kavanoza alın.

Tavuklarınızı küp küp doğrayın.

Derin bir kabin içerisine süzme yoğurt, yoğurt, limon suyu, tuz ve zeytinyağını alın.

Malzemeleri çırpma teli yardımıyla çırpın.

Sarımsağı ezin ve ardından yoğurtlu karışımın içerisine zencefil ve sarımsak ekleyin, karıştırın.

Hazırladığınız baharat karışımından 1 yemek kaşığı kadar ilave edin.

Tavukları da ekledikten sonra son bir kez daha karıştırıp üzerini streç filme sararak buzdolabında yaklaşık 4 saat dinlendirin.

Daha sonra orta boy bir sos tenceresinin içerisine tereyağını alın.

Soğanı çok minik küpler halinde doğrayarak ilave edin.

Ardından rendelenmiş domatesi ve domates salçasını da ekleyerek güzelce karıştırın.

Domateslerin üzerine defne yaprağını da ekleyin.

Oda ısısına gelmiş kremayı karıştırarak azar azar ilave edin ve karıştırarak sosun yoğunlaşmasını sağlayın.

Bu işlem yaklaşık 15 dakikanızı alacaktır.

Ayrı bir tavanın içerisine bir miktar zeytinyağı alın.

Marine ettiğiniz tavukları bu tavaya aktarın.

Yaklaşık 10 dakika karıştırarak pişirin.

Ardından bu tavukları ocaktaki bol baharatlı sosun içerisine aktarın.

Sosla birlikte yaklaşık 15 dakika kadar kısık ateşte pişmesini sağlayın.

Piştikten sonra kapağını kapatın ve 15 dakika dinlendirin.

Ardından sosuyla birlikte servis edin.



---

© lezzetler.com tarif no:152067 • adi:Tikka Masala • gönderen:Pastacı • indirme tarihi:02.04.2025 - 15:11