



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAVUKLU TİKKA MASALA

<https://www.dogrusicarrefoursa.com>

500 gr tavuk göğsü
1,5 tatlı kaşığı kırmızı toz biber
2 çay kaşığı garam masala
1 tatlı kaşığı kakule
2 çay kaşığı toz kimyon
2 limonun suyu
1 çay bardağı hindistancevizi sütü
Masala sosu için:
3 adet kuru soğan
1 adet domates
1 tatlı kaşığı kırmızı toz biber
1 çay kaşığı kimyon tohumu
1 yemek kaşığı süzme yoğurt
3 diş sarımsak
Yarım çay bardağı sıvı yağ
Yarım çay bardağı hindistancevizi yağı
1 çay kaşığı zencefil
5 yemek kaşığı domates püresi
Tuz

Tavukları küçük kare parçalar halinde dilimleyin. Dikdörtgen şeklindeki bir borcam kase içerisine dilimlediğiniz tavukları yerleştirin. Tavukların üzerine 1 çay bardağı hindistancevizi sütünü, 1,5 tatlı kaşığı kırmızı toz biberi, 2 çay kaşığı garam masala, 2 çay kaşığı kimyon, 1 çay kaşığı kakule ve 2 limonun suyunu ilave ederek 4 saat kadar bekletin.

Hindistancevizi sütü içerisine garam masala koyarak karıştırın. 4 saat beklettiğiniz tavukları bu karışıma bulayarak başka bir borcam içine yerleştirin ve 200 derecede 30 dakika kadar pişirin.

3 adet kuru soğanın kabuklarını temizledikten sonra küp şeklinde doğrayın. 1 adet domatesin kabuklarını soyun ve küçük parçalar halinde keserek hazırlayın. Derin bir teflon tava içerisine zeytinyağını döktükten sonra doğradığınız soğanları tavanın içine dökün ve kısık ateşte soğanları kavurun. Domatesleri tavaya ilave ederek soğanla birlikte karıştırın ve 5 yemek kaşığı domates püresini üzerine ilave edin. Tüm karışımı biraz pişirdikten sonra sosu tamamlamak için içine soyduğunuz ve küçük parçalar haline getirdiğiniz sarımsak parçalarını, yarım çay bardağı hindistan cevizi yağını, 1 tatlı kaşığı kırmızı toz biberi, 1 çay kaşığı kimyon tohumunu, 1 çay kaşığı zencefili ve tuzu ilave ederek tüm koyduğunuz malzemeleri iyice karıştırın. Bu karışıma en son süzme yoğurdu dökerek tekrar karıştırın. Sosunuz hazırlanmış oldu.

Pişirmiş olduğunuz tavukları servis tabağınıza yerleştirin. Üzerine hazırlamış olduğunuz sosu dökün. Yemeğiniz sofranızda sunmak üzere hazır.



© lezzetler.com tarif no:166090 • adi:Tavuklu Tikka Masala • gönderen:Somuncu • indirme tarihi:21.05.2024 - 13:22