



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TİKKA MASALA TAVUK

Tavuk göğsü 750 g
Jalapeno biberi tursusu 3-4 adet
Domates püresi 1 su bardağı
Krema 1 küçük kutu
Tereyağı 3 yemek kaşığı
Zeytinyağı ½ çay bardağı
Tuz 1 çay kaşığı
Maydanoz 10-12 dal (isteğe bağlı)
Tavugun marinasyonu için:
Yogurt 1 su bardağı
Taze zencefil 1 çay kaşığı
Sarımsak 3 diş
Limon ½ adet
Tarçın 1 çay kaşığı
Kimyon 2 çay kaşığı
Kırmızı toz biber 2 çay kaşığı
Karabiber 2 çay kaşığı
Tuz 1½ tatlı kaşığı

Tavuk göğüslerini kusbası şeklinde doğrayıp bir kenara ayırın.

Geniş bir karıştırma kasesine tavugun marinasyonu için gerekli tüm malzemeleri koyup homojen bir hale gelene kadar çırpın.

Doğradığınız tavukları sosla birleştirerek iyice karıştırın. Üzerini streç film ile kapatıp 2 saat buzdolabında dinlenmeye bırakın.

Süre sonunda Gurme Sef Çok Amaçlı Pisirici'yi Sote 180 °C moduna getirin ve yağları haznede kızdırın.

Tavukları kızgın yağda yaklaşık 6-8 dakika soteleyin.

Soteleme işleminin ardından jalapeno biberi tursusu, krema, domates püresi ve tuzunu ilave ederek hafifçe karıştırın. Kapağını kapatın ve Gurme Sef'i Kısık Ateste Pısırmeye 90 °C moduna getirin. Tüm malzemeleri 15 dakika birlikte pisirin.

Pısırmeye işlemi bitince Gurme Sef'in sogumasını bekleyin. Daha sonra buhar valfini açarak buharı tahliye edin ve ardından kapağı açın.

Üzerine maydanoz yaprakları serpererek servis edebilirsiniz.

Not: Sote modunda kapak açık kullanılmalıdır.



© lezzetler.com tarif no:163915 • adi:Tikka Masala Tavuk • gönderen:Doctor • indirme tarihi:07.04.2025 - 14:32