



KIRAZ'IN
MUTFAğI



Chicken Tikka Masala - Hint Mutfağı



Süre: 55 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 25 dakika

>> **Pişirme Süresi:** 30 dakika

>> **Kaç Kişilik:** 4 kişilik

Malzemeler:

- 600 g tavuk göğsü
- 1 su bardağı yoğurt
- 1 kuru soğan
- 2 domates
- 2 diş sarımsak
- 1 yemek kaşığı zencefil
- 1 tatlı kaşığı garam masala
- 1/2 su bardağı krema
- Tuz

Alerjen Uyarısı:

△ **İçerir:** Süt ve süt ürünleri.

Ön Hazırlık:

Malzemeleri pişirmeye başlamadan önce ölçüp doğrayın. Bu tariflerde yüksek ateş, kısa pişirme veya sosun doğru sırayla kurulması önemlidir; belirtilen aşama sırasını koruyun.

Servis Önerisi:

Basmati pirinçle servis edin.

Yapılışı:

1. Marine edin:

- Tavuğu yoğurt ve baharatla dinlendirin.
- Kabin üzerini kapatın ve bekletme işlemini buzdolabında yapın; pişirmeden kısa süre önce çıkararak aşırı soğukluğunun geçmesini bekleyin.

2. Tavuğu kızartın:



- Tavada renk aldırıp kenara alın.
- Tavayı önceden ısıtın ve malzemeyi üst üste yığmayın. Ara vermeden karıştırmak yerine renk alması için kısa aralıklarla çevirin.

3. Sosu pişirin:

- Soğan, sarımsak, zencefil ve domatesi koyulaştırın.
- Sos malzemelerini ayrı kapta dengeli biçimde karıştırın ve tarifteki ateş derecesini koruyarak ana malzemeye azar azar ekleyin.

4. Tamamlayın:

- Tavuk ve kremayı ekleyip pişirin.
- Sos malzemelerini ayrı kapta dengeli biçimde karıştırın ve tarifteki ateş derecesini koruyarak ana malzemeye azar azar ekleyin.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Tavuk veya hindi parçalarının en kalın yerini kontrol edin; içi pembe kalmamalı ve çıkan su berrak olmalıdır. Gıda termometresi kullanıyorsanız merkez sıcaklığı en az 74°C olmalıdır.

>> **İpucu:** Baharatı kısa süre yağda açın.

Kiraz'ın
Mutfağı