



HIRAZ'IN
MUTFAĞI



Butter Chicken - Hint Mutfağı



Süre: 1 Saat dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 30 dakika

>> **Piştirme Süresi:** 30 dakika

>> **Kaç Kişilik:** 4 kişilik

Malzemeler:

- 600 g tavuk kalça eti
- 1 su bardağı yoğurt
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 2 domates
- 1 kuru soğan
- 2 diş sarımsak
- 1 yemek kaşığı taze 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 piştirme veya sosun doğru sırayla kurulması önemlidir; belirtilen aşama sırasını koruyun.

Servis Önerisi:

Basmati pirinç ve lavaşla sıcak servis edin.

Yapılışı:

1. Tavuğu marine edin:

- Tavukları yoğurt, garam masala, sarımsak ve zencefile en az 30 dakika dinlendirin.
- Kabin üzerini kapatın ve bekletme işlemini buzdolabında yapın; pişirmeden kısa süre önce çıkararak aşırı soğukluğunun geçmesini bekleyin.



2. Tavuğu kızartın:

- Parçaları kızgın tavada dışları renk alana kadar partiler halinde pişirin.
- Tavayı önceden ısıtın ve malzemeyi üst üste yığmayın. Ara vermeden karıştırmak yerine renk alması için kısa aralıklarla çevirin.

3. Sosu kurun:

- Tereyağında soğanı kavurup domatesi ekleyin ve pürüzsüz kıvama gelene kadar pişirin.
- Tavayı önceden ısıtın ve malzemeyi üst üste yığmayın. Ara vermeden karıştırmak yerine renk alması için kısa aralıklarla çevirin.

4. Tamamlayın:

- Tavuğu ve kremayı sosu ekleyip kısık ateşte 12-15 dakika 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:** Kremayı ekledikten sonra sosu kuvvetle kaynatmayın.

Kiraz'ın
Mutfağı