



KIRAZ'IN
MUTFAğI



Chicken Tikka Masala - Hint Mutfağı



Süre: 55 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 25 dakika

>> **Piştirme 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.

Servis Önerisi:

Basmati pirinçle servis edin.

Yapılışı:

1. Marine edin:

- Tavuğu yoğurt ve baharatla dinlendirin

2. Tavuğu kızartın:

- Tavada renk aldırıp kenara alın

3. Sosu pişirin:

- Soğan, sarımsak, zencefil ve domatesi koyulaştırın

4. Tamamlayın:



KIRAZ'IN
MUTFAĞI

- Tavuk ve kremayı ekleyip pişirin

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

Kiraz'ın
Mutfağı