

Tereyağlı Tavuk

Kremalı domates sosunda marine edilmiş yumuşacık tavukla otantik Hint Butter Chicken (Murgh Makhani) tarifi. Evde restoran kalitesinde sonuçlar!

15 min

HAZIRLIK

30 min

PIŞIRME

45 min

TOPLAM

4

PORSİYON

Easy

ZORLUK

Malzemeler

- 800 g tavuk incik
- 1 bardak yoğurt
- 3 yemek kaşığı sarımsak
- 2 yemek kaşığı taze kök zencefil
- 1 çay kaşığı zerdeçal
- 2 çay kaşığı kimyon
- 2 çay kaşığı tuz
- 3 çay kaşığı garam masala çeşni
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 2 yemek kaşığı sade yağ
- 1 soğan
- 1 çay kaşığı kişniş
- 400 g domates
- 1 bardak krema
- 1 yemek kaşığı şeker
- 1 çay kaşığı çemen otu

Yapılışı

1 Tavuğu Marine Edin

800g tavuğu ısırik büyüklüğünde parçalara kesin ve büyük bir kaseye yerleştirin. 1 su bardağı yoğurt, 1 tatlı kaşığı zencefil-sarımsak ezmesi, 1 tatlı kaşığı zerdeçal, 2 tatlı kaşığı garam masala, 2 tatlı kaşığı öğütülmüş kimyon ve 1 tatlı kaşığı tuz ekleyin. Tavuk iyice kaplanana kadar iyice karıştırın. Üzerini örtün ve oda

sıcaklığında en az 30 dakika veya buzdolabında 4 saate kadar marine edin.

2 Tavuğu Pişirin

Büyük kalın tabanlı tavada 2 yemek kaşığı yağı orta-yüksek ateşte parlayana kadar ısıtın. Marine edilmiş tavuk parçalarını tek katman halinde ekleyin, gerekirse gruplar halinde çalışın. Her yanını 3-4 dakika altın rengi ve tamamen pişene kadar (iç sıcaklık 74°C/165°F) pişirin. Tavuğu bir tabağa aktarın ve bir kenara ayırın.

3 Sos Tabanını Oluşturun

Aynı tavada 2 yemek kaşığı tereyağını orta ateşte eritin. 1 ince doğranmış soğan ekleyin ve ara sıra karıştırarak yumuşayıp hafif altın rengi alana kadar 5-6 dakika pişirin. 3 tatlı kaşığı kıyılmış zencefil-sarımsak ezmesi ekleyin ve kokulu olana kadar 1 dakika pişirin.

4 Baharat ve Domates Ekleyin

Tavaya 1 tatlı kaşığı garam masala, 2 tatlı kaşığı öğütülmüş kimyon, 2 tatlı kaşığı öğütülmüş kişniş ve 3 tatlı kaşığı biber pul biber ekleyin. Kokulu olana kadar 30 saniye sürekli karıştırın. 400g ezilmiş domates ve 1 tatlı kaşığı tuz ekleyin. Ara sıra karıştırarak sos koyu kırmızı-kahverengi renge dönene ve yaklaşık yarıya inene kadar 10-12 dakika pişirin.

5 Sosu Pürüzsüzleştirin

Tavayı ateşten alın ve biraz soğumaya bırakın. Sosu blendere aktarın ve tamamen pürüzsüz olana kadar karıştırın, gerekirse 2-3 yemek kaşığı su ekleyin. Pürüzsüz sosu orta-düşük ateşte tavaya geri döndürün.

6 Tamamlayın ve Servis Edin

Sosa 1 su bardağı ağır krema, 1 yemek kaşığı şeker ve 1 tatlı kaşığı kurutulmuş çemenotu yaprakları ekleyin. Karıştırın ve hafif kaynar hale getirin. Pişmiş tavuğu tavaya geri koyun ve sos koyulaşıp tavuğu kaplayana kadar 8-10 dakika kaynatın. Tadına bakın ve gerektiğinde tuzu ayarlayın. Pirinç üzerinde veya naan ekmeği ile hemen servis edin.

İpuçları

İnanılmaz derecede yumuşak ve çıtır butter chicken için tavuğu marinatta bir gece bekletin.

Tavuğu kızartırken, ekstra lezzet için kızarmış parçacıkları saklayın.

Tavuğu kızartırken tavayı aşırı doldurmayın - iki veya üç porsiyonluk gruplar halinde pişirin.

İsterseniz iki yemek kaşığı yağı birer yemek kaşığı tereyağı ve yağla değiştirebilirsiniz.

En iyi sos için domateslerinizin neredeyse kuruyaşana kadar pişmesine izin verin - bu 10-15 dakika sürer, ancak çok hızlı kuruyorsa birkaç yemek kaşığı su ekleyebilirsiniz.

Bu butter chicken tarifi ağır krem şanti veya koyulaştırılmış krema gerektirir. Kremasız butter chicken yapmak için yoğunlaştırılmış süt veya yarı süt yarı kremayla değiştirebilirsiniz.

Daha zengin bir sos için sonunda birkaç yemek kaşığı tereyağı veya ghee karıştırın.

Sos çok koyulaşırsa, birkaç yemek kaşığı ghee, tereyağı veya az miktarda su ekleyip inceleşene kadar pişirin.