

# Köri Soslu Tavuk

Geleneksel Hint usulü köri soslu tavuk tarifi. Baharatlarla zenginleştirilmiş kremsi sos ve yumuşak tavuk eti. 6 kişilik kolay tarif.

20	40	60	6	Easy
HAZIRLIK DK	PİRME DK	TOPLAM DK	PORSİYON	ZORLUK

## Köri Soslu Tavuk

## Malzemeler

- 2 lb chicken meat
- 1 cup olive oil
- 1 cup onion
- 1 tbsp garlic
- 1 tomato
- 1 tsp cumin
- 1 tbsp curry
- 1 tsp turmeric
- 1 tsp cilantro (coriander)
- 1 tsp cayenne pepper
- 1 tbsp fresh lemon juice
- 1 tsp garam masala
- 2 tsp salt

## Yapılış

- Prepare the chicken**

Cut 2 pounds of chicken into bite-sized pieces. Season with salt and let rest at room temperature for 10 minutes.
- Brown the chicken**

Heat 1 tablespoon oil in a large skillet or heavy-bottomed pot over medium-high heat until shimmering. Add chicken pieces in batches, browning on all sides until golden, about 6-8 minutes total per batch. Transfer browned chicken to a plate.
- Cook the aromatics**

Reduce heat to medium and add chopped onion to the same pan. Cook until soft and translucent, about 5-6 minutes, stirring occasionally.
- Add spices**

Add 1 teaspoon each of ground coriander, turmeric, cumin, and chili powder plus 1 tablespoon curry powder to the onions. Stir constantly for 1 minute until fragrant and the spices darken slightly.
- Build the sauce**

Add 1 cup yogurt and 1 cup tomato puree to the spice mixture. Stir well to combine and bring to a gentle simmer, about 3-4 minutes.

## 6 Simmer the curry

Return browned chicken to the pan and add enough water to barely cover the chicken, about 1/2 cup. Bring to a boil, then reduce heat to low.

## 7 Finish cooking

Cover and simmer on low heat for 20-25 minutes until chicken is tender and sauce has thickened. Stir occasionally and add more water if needed to prevent sticking.

## 8 Final seasoning

Sprinkle 2 teaspoons garam masala over the curry and stir gently. Taste and adjust salt as needed. Remove from heat and serve hot with rice or naan.

## İpuçlar?

Baharatlar? kuru tavada hafifçe kavurmak, aromalar?n? aç??a ç?kar?r ve yeme?in lezzetini art?r?r. Bu i?lemi baharatlar hafif renk alana kadar yap?n, yanmamas?na dikkat edin.

Tavuk etini pi?irmeden önce oda s?cakl???na getirin. So?uk etten direkt pi?irme i?lemine ba?lamak, etin e?it pi?mesini engeller ve sertle?mesine neden olabilir.

Köri sosu çok koyula?t???nda az miktarda s?cak su veya tavuk suyu ekleyerek k?vam?n? ayarlayabilirsiniz. Sos çok sulu kald?ysa kapaks?z olarak birkaç dakika daha pi?irin.

Yo?urt eklerken sos kaynad???nda de?il, s?cakl??? biraz dü?tü?ünde ekleyin. Çok s?cak sosa eklenen yo?urt kesilip p?ht?la?abilir.

Taze ki?ni? ve limon suyunu en son a?amada ekleyin. Bu malzemeler çok pi?irilirse hem renkleri karar?r hem de aromatik özellikleri kaybolur.

Köri soslu tavu?un ertesi gün tad? daha da güzel olur. Baharatlar?n iyice nüfuz etmesi için mümkünse bir gece bekletin ve ertesi gün servis edin.

Daha kremesi bir sos için 1-2 yemek ka???? tereya?? veya krema ekleyebilirsiniz. Bu özellikle çocuklar için baharatlar?n keskinli?ini yumu?at?r.