



Tereyağlı tavuk

Tarif yazan V-ZUG A.Ş.



Hazırlama
Pişirme
süresi
Porsiyon
Cihaz

30 Dak.
1 Saat
4
Combair SE 2015 itibarıyla

Hazırlanması

- 1 demet Kişniş
- 2 cm Zencefil
- 3 Diş sarımsak
- 1 Soğan
- 80 g Badem, rendelenmiş
- 180 g Yoğurt, Yunan
- ½ Çay k. Çili biber, öğütülmüş
- ½ Çay k. Karanfil, öğütülmüş
- ½ Çay k. Tarçın, öğütülmüş
- 1 Çay k. Garam Masala, Toz
- 1 Çay k. Tuz
- 2 Çay k. Toz biber
- 1 Çay k. Kurkuma, öğütülmüş
- 4 Kakule, tüm
- 400 g Pelati, doğranmış
- 5 Çor. k. Ghee, veya berraklaştırılmış tereyağı
- 500 g Tavuk, But, kemiksiz, derisiz

Marinat için kişnişin yapraklarını ayırın. Zencefil, sarımsak ve soğanı soyun, küp küp doğrayın ve diğer baharat ve tavuk dışındaki diğer malzemeleri birlikte mikserde koyun ve homojen bir kütleye oluncaya kadar püreleştirin. Marinatı porselen kalıba koyun, tavuğu ekleyin ve hepsini karıştırın. Tavuğu en az 2 saat veya gece boyunca buzdolabında marine edin.

Ertesi gün veya 2 saatin sonunda porselen kalıbı soğuk pişirme alanındaki ızgara telinin üzerine koyun. Pişirin.

Sıcak hava nemli esnasında 160 1 Saat °C

- 4 Çor. k. Çift yağlı krema

Piştirdikten sonra çift yağlı kremayı ekleyin ve tüm malzemeleri iyice karıştırın.





İpuçları

Pilav veya lavaş ekmeğiyle servis yapın.

Aksesuar

Porselen kalıp ½ GN, yükseklik 65 mm

Izgara teli

Ek bilgi

Oluşturulma tarihi 11.12.2019

