



רכיבים:

500 גר' נתחי עוף ללא עצמות (מומלץ פרגיות)

2 מקלות קינמון

2 - 3 עלי דפנה

1 תרמיל הל שחור

2-3 ציפורן שלם

2 בצלים בינוניים, מגורדים

1 כפית שום כתוש

1 כפית גינג'ר כתוש

1 עגבנייה מגוררת או 2 כפות רסק עגבניות

4-5 כפות קשיו טחון

2 כפות זרעי מלון טחונים

½ כוס שמנת

½ כפית כורכום

½ כפית צ'ילי חריף

½ כפית גרם מסאלה

מלח לפי הטעם

גהי/שמן צמחי לטיגון

מעט כוסברה טרייה

אופן ההכנה:

1. מחממים גהי/שמן צמחי בסיר ומטגנים את התבלינים השלמים במשך 2 דקות. מוסיפים בצל, שום וג'ינג'ר ומטגנים עד להשחמה קלה.

2. מוסיפים עגבנייה, קשיו טחון, זרעי מלון ואת התבלינים הטחונים ומעט מים ומבשלים במשך 3 דקות.

3. מוסיפים את העוף וממשיכים לבשל עד שהעוף מוכן.

4. מוסיפים את השמנת וממשיכים לבשל עוד 3-5 דקות, מקשטים בכוסברה טרייה ומגישים.