

רכיבים:

למשרה:

2 שיני שום שלמות 2 ס"מ ג'ינג'ר קלוף וקצוץ 2 כפות כוסברה קצוצה 1 כפית תרכיז תמרינדי ½ כפית כורכום
½ כפית שאטה גרוס

700 גרם פרגיות, חתוכות לקוביות של 3 ס"מ

לתערובת התבלינים - שאקוטי מסאלה (הכמויות מוצגות בכפות/כפיות שטוחות):

1 כף זרעי סומסום ½ כף זרעי פרג 2 פלפל חריף אדום יבש (במקור 6 פלפלים) ½ כפית מסמרי ציפורן

1 כפית פלפל שחור שלם

1 כף זרעי שומר

1 מקל קינמון (5-7 ס"מ)

2 כפות זרעי כוסברה

1 כף זרעי כמון

1 כף חמאת בוטנים או בוטנים לא מומלחים

לרוטב:

שלושה בצלים, קצוצים דק

מעט שמן לטיגון 2 כפות קוקוס טרי, מגורר (או קוקוס יבש מושרה במעט מים אם אין) 1 כף רסק עגבניות

½ כוס מים

להגשה:
מעט קוקוס מגורר 4 כפות כוסברה, קצוצה ליים חתוך לפלחים

אופן ההכנה:

המשרה:

1. מרסקים בממחה את כל חומרי המשרה. מעסים את הפרגיות במשרה ומשאירים בטמפרטורת החדר ½ שעה עד שעה.

תערובת התבלינים**:**

1. במחבת קטנה, קולים את כל התבלינים כדקה או שתיים עד שהם מפיצים ריח. מכבים את האש ונותנים לתבלינים להתקרר מעט. כשהתבלינים התקררו, טוחנים את הכל לאבקה במטחנת תבלינים.
הבישול:

1. במחבת מטגנים ½ מכמות הבצלים (בצל וחצי) במעט שמן (במשך 5 דקות עד שהוא מתחיל להזהיב).

2. מוסיפים את הקוקוס ומטגנים במשך 3 דקות נוספות. (מקפידים לערבב). מורידים את תערובת הבצל והקוקוס ושומרים בצד.

3. בווק או סיר רחב מטגנים את יתרת הבצל במעט שמן במשך 5 דקות, עד שהבצל מזהיב. מוסיפים את חלקי העוף ומטגנים עד שהעוף משחים מכל צדדיו.

4. מוסיפים את תערובת הבצל והקוקוס לעוף ומטגנים במשך 4 דקות נוספות. מוסיפים את תערובת התבלינים ומערבבים היטב עד שהתערובת מתפזרת באחידות למשחה סמיכה. מטגנים במשך 5 דקות תוך כדי ערבוב. ממליחים לפי הטעם.

5. מוסיפים את המים ואת רסק העגבניות ומערבבים. מקטינים את האש ומבשלים על אש קטנה במשך ¼

שעה עד שהעוף מוכן. חשוב להקפיד לערבב. אפשר להוסיף עוד מים בשלב זה אם הרוטב נוטה להישרף.

אופן ההגשה:

1. מסדרים את השאקוטי בצלחת הגשה. מקשטים בכוסברה קוקוס טחון ולי"ם.