רכיבים:

1 קילו עוף מחולק לחתיכות ללא העור

6 שיני שום

קובייית ג'ינג'ר טרי בגול 2x2 ס"מ

2 עגבניות גדולות

1 כפית זרעי כמון

4 כפות שמן צמחי

350 גרם בצל (כ 3 בצלים בינוניים)

4 כפיות אבקת צילי

3 כפיות אבקת כוסברה

½ כפית כורכום

¾ כפית גראם מסלה

מלח

3 כוסות מים או ציר מרק

½ כפית מיץ ליים

אופן ההכנה:

1. מרסקים למשחה בבלנדר את העגבניות, השום, הג'ינג'ר וזרעי הכמון ושומרים בצד.

2. מחממים את השמן בסיר ומטגנים את הבצלים להשחמה קלה. מוסיפים את אבקת הצ'ילי, סופרים עד 5 ומוסיפים כ ¼ כוס מים ומערבבים היטב.

3. כשהמים מתחילים לבעבע מוסיפים את הכוסברה והכורכום. מערבבים כדקה.

4. מוסיפים את הגראם מסלה ומוסיפים מעט מים כדי שהתערובת לא תשרף. מטגנים כדקה.

5. מוסיפים את העוף וככפית מלח ומשחימים אותם כלות כ 5 דקות.דואגים להזיז את העוף בסיר כדי שהוא לא ידבק לתחתית.

6. מוסיפים את את התערובת המרוסקת של העגבניות ומערבבים. אחרי כ 2-3 דקות מוסיפים את המים או ציר המרק.

7. משאירים להתבשל עד שהעוף מוכן (כ 40-50 דקות).

8. מוסיפים את מיץ הלי"ם, מבשלים כדקה נוספת ומגישים.