רכיבים:

עוף מחולק במשקל 1.5 קילו נקי מהעור

5 כפות שמן צמחי

1 מקל קינמון

6 תרמילי הל שלמים

2 עלי דפנה

6 גרגרי פלפל שחור

1 בצל גדול, קצוץ דק

7 שיני שום, קצוצות דק

קובית ג'ינג'ר טרי בגודל 2.5 ס"מ, קצוצה דק 4

עגבניות, חלוטות וקצוצות גס

1½ כפיות מלח

¼ כפית אבקת צ'ילי

½ כפית גראם מסלה

אופן ההכנה:

1. מחממים את השמן בסיר גדול ומוסיפים זרעי כמון, קינמון, הל, עלי דפנה וגרגרי פלפל.

2. מערבבים ומוסיפים את הבצל, השום והג'ינג'ר. מטגנים עד להשחמה קלה של הבצל.

3. מוסיפים את העגבניות, העוף, המלח והצ'ילי. מביאים לרתיחה.

4. מכסים ומבשלים על אש נמוכה על סף רתיחה כ 25 דקות עד שהעוף מתרכך. בזמן הבישול בוחשים מדי פעם.

5. מורידים את המכסה ו מגבירים את האש. מפזרים מעל את הגראם מסלה ומבשלים תוך כדי בחישה כ 5 דקות לצמצום הרוטב.