רכיבים:

1 בצל גדול פרוס דק

2 כפיות גראם מסאלה

1½ כפיות זנגביל טרי מגורר

1 כף זרעי כוסברה טחונים

½ כפית כורכום

2 מסמרי ציפורן

2 עלי דפנה

2 פלפלים חריפים ומיובשים

1 מקל קינמון

שום כתוש

750 גרם שוקי עוף ללא עצמות

3 כפות שמן

אופן ההכנה:

1. מטגנים את העוף בשמן מכל צדדיו, עד להשחמה.

2. מטגנים (בנפרד) בצל, עד לקבלת צבע זהוב. מוסיפים את השום, הזנגביל, הקינמון, עלי הדפנה, מסמרי הציפואן, הפלפלים החריפים וממשיכים לטגן לעוד 2 דקות. מתבלים לפי הטעם.

3. מחזירים את העוף לסיר, מוסיפים מים עד לכיסוי ומבשלים על אש נמוכה כ-40 דקות או עד שהעוף רך.

4. מוסיפים מיץ לימון לפי הטעם ומגישים בתוספת אורז.