Urdu Toyuğu

Urdu Tavuğu



1 Ədəd bütün toyuq
8 Ədəd orta boy pomidor
4 diş sarımsaq
4 Çorba qaşığı duru yağ
1 çay qaşığı kimyon
1 çay qaşığı qara bibər
2 çay qaşığı duz

Toyuq parçalara ayrılar. Pomidorların qabıqları soyular, küp küp doğranar. Sarımsaqlar soyular və incə qıyılar.
Qazana duru yağ qoyular, orta atəşə yerləşdirilər. Yağ tam istiləşmədən toyuq parçaları qazana düzülər.
Toyuq parçalarının bir üzü yüngül çəhrayılaşınca çevrilər, digər üzü də çəhrayılaşdırılar.
Üzərinə doğranmış pomidor yerləşdirilər, sarımsaq qoyular, kimyon, qara bibər və duz səpilər.
Qazanın qapağı bağlanılar, qaynama nöqtəsinə gəlincə ocaq qısılar, təxminən 50 dəqiqə bişirilər.
İsti olaraq sofaraya gətirilər.

Qeyd: Urdu toyuğu Pakistana məxsus bir yeməkdir. "Toyuq Bal idi" adıyla da bilinər.