

# Butter Chicken

## बटर चिकन

Preparation: 30 mins.  
Cooking: 19 mins.  
Serves 6 Cal/Ser 251



### Ingredients

- 1 medium sized chicken (800 gm) - cut into 12 pieces - made as tikkas given on pg 37
- MAKHANI GRAVY
- 1" piece ginger and 10 flakes garlic - chopped
- ¼ cup cashewnuts (kaju)
- 2 cups ready-made tomato puree
- 1 tsp garam masala, ½ tsp chilli powder
- ¼ tsp sugar or to taste, ¾ tsp salt
- 2 tbsp butter, 2-3 tbsp oil
- ½ cup milk, ¼ cup cream, approx.

### Method

1. Grind ginger, garlic and cashews to a paste in a mixer with a little water.
2. Put paste in a deep dish. Add tomato puree, all masalas, oil and butter. Microwave covered for 8 minutes.
3. Add about 1 cup of water, mix and microwave covered for 6 minutes. Stir once in between.
4. Add cooked chicken to the gravy. Cover and microwave for 3 minutes. Remove from oven and let it cool down till serving time.
5. Add milk and microwave uncovered for 2 minutes. Add cream. Serve hot.

### सामग्री

- 1 मध्यम आकार का चिकन, (800 ग्राम) - 12 टुकड़े काटें - पृष्ठ 37 में दिए अनुसार टिकके बनाएं
- मक्खनी ग्रेवी
- 1" टुकड़ा अदरक और 10 कली लहसुन - बारीक काट लें
- ¼ कप काजू
- 2 कप रेडीमेड टमाटो प्यूरी
- 1 छोटा च. गर्म मसाला, ½ छोटा च. मिर्च
- ¼ छोटा च. चीनी या स्वादानुसार, ¾ छोटा च. नमक
- 2 बड़े च. मक्खन, 2-3 बड़े च. तेल
- ½ कप दूध, ¼ कप क्रीम, लगभग

### विधि

1. अदरक, लहसुन और काजू को थोड़े पानी के साथ मिक्सी में पीस लें।
2. पेस्ट को गहरे बाउल में डालें। टमाटर प्यूरी, सारे मसाले, तेल और मक्खन मिलायें। 8 मिनट ढककर माइक्रोवेव करें।
3. लगभग 1 कप पानी डालें, मिलाएं और 6 मिनट ढककर माइक्रोवेव करें। बीच में एक बार हिलाएं।
4. पके हुए चिकन को ग्रेवी में डालें। ढकें और 3 मिनट माइक्रोवेव करें। अंवन से निकालें और परोसने के समय तक ठंडा होने दें।
5. दूध डालें और 2 मिनट बिना ढके माइक्रोवेव करें। क्रीम डालें। गर्म परोसें।

#### TiP

You can add salt, lemon juice, garlic and ginger to chicken. Cover and microwave for 7 minutes. आप चिकन पर थोड़ा नमक, नींबू का रस, अदरक और लहसुन लगाकर 7 मिनट ढककर माइक्रोवेव कर सकते हैं।

Recipes to be microwaved at 100% level or high unless the power level is specified in the recipe.

सभी रेसिपी को 100% पॉवर लेवल (हाई) पर माइक्रोवेव करें। यदि कम पॉवर लेवल की आवश्यकता हो तो रेसिपी में लिखा हुआ है।