

# Chicken Tikka

## चिकन टिक्का

Preparation: 30 mins.  
Cooking: 16 mins.  
Makes 12 Cal/Ser 54



### Ingredients

500 gm boneless chicken  
1ST MARINADE  
2 tbsp vinegar or lemon juice  
¼ tsp salt, ½ tsp red chilli powder, 1 tbsp oil  
2ND MARINADE  
¾ cup yogurt (dahi) - hang for 30 minutes  
2 tbsp thick malai or cream  
2 tsp ginger-garlic paste  
¼ tsp black salt (kala namak)  
1 tbsp tandoori masala, 2 tbsp cornflour  
¼ tsp red chilli powder, 1 tsp salt  
2-3 drops of red colour, 2 tbsp oil

### Method

1. Cut chicken into 1½-2" tikka pieces (about 12 pieces). Wash chicken pieces and pat dry on a kitchen towel. Prick with a fork. Marinate in the 1st marinade for ½ hour in a flat dish.
2. In a bowl mix all ingredients of 2nd marinade. Add only the chicken pieces discarding the liquid. Marinate for 2 hours or more.
3. At serving time, grease the non stick tawa. Place the chicken pieces on it. Place the tawa on low rack and roast chicken for 15-20 minutes at 180°C till cooked and golden. Turn side and grill for 2 minutes. Serve sprinkled with chaat masala.

### सामग्री

500 ग्राम हड्डी रहित चिकन  
पहला मैरिनेड  
2 बड़े च. सिरका या नींबू का रस  
¼ छोटा च. नमक, ½ छोटा च. लाल मिर्च, 1 बड़ा च. तेल  
दूसरा मैरिनेड  
¾ कप दही - 30 मिनट के लिए लटका दें  
2 बड़े च. गाढ़ी मलाई या क्रीम  
2 छोटे च. अदरक-लहसुन का पेस्ट  
¼ छोटा च. काला नमक, 1 बड़ा च. तन्दूरी मसाला, 2 बड़े च. कॉर्नफ्लॉर  
¼ छोटा च. लाल मिर्च पाउडर, 1 छोटा च. नमक  
2-3 बूँद लाल रंग, 2 बड़े च. तेल

### विधि

1. चिकन के 1½-2" के टुकड़े काटें (लगभग 12 पीस)। टुकड़ों को धो लें और किचन तौलिये पर पोछ लें। काँटे से चिकन को गोद लें। पहले मैरिनेड में ½ घंटे मैरिनेट करें।
2. एक बाउल में दूसरे मैरिनेड की सामग्री को मिला लें। केवल चिकन के टुकड़े उठाकर दही में मिलायें। कम से कम 2 घंटे इसमें रखें।
3. परोसते समय, नॉन स्टिक तवे को तेल से चिकना करें। चिकन तवे पर रखें। तवे को लौ रैक पर रख कर चिकन को 15-20 मिनट या सुनहरा होकर पकने तक 180°C पर पकायें। पलट कर 2 मिनट ग्रिल करें। चाट मसाला छिड़कें।

### TiP

For a different flavour, add 2 tbsp kasoori methi to marinade.  
2 बड़े च. कसूरी मेथी दही में मिलाकर, नया स्वाद पायें।

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।