URDU TAVUĞU

1 adet bütün tavuk
8 adet orta boy domates
4 diş sarımsak
4 çorba kaşığı sıvıyağ
1 tatlı kaşığı kimyon
1 tatlı kaşığı karabiber
2 tatlı kaşığı tuz

Tavuk parçalara ayrılır. Domateslerin kabukları soyulur, küp küp doğranır. Sarımsaklar soyulur ve ince kıyılır.
Tencereye sıvıyağ konur, orta ateşe yerleştirilir. Yağ tam ısınmadan tavuk parçaları tencereye dizilir.
Tavuk parçalarının bir yüzü hafif pembeleşince çevrilir, diğer yüzü de pembeleştirilir.
Üzerine doğranmış domates yerleştirilir, sarımsak konur, kimyon, karabiber ve tuz serpilir.
Tencerenin kapağı kapatılır, kaynama noktasına gelince ocak kısılır, yaklaşık 50 dakika pişirilir.
Sıcak olarak sofaraya getirilir.

Not: Urdu tavuğu Pakistan'a mahsus bir yemektir. "Tavuk Balti" adıyla da bilinir.