 1 ekor ayam (saya potong menjadi 8 bagian)

 8 sdm yoghurt

 2 sdm air jeruk nipis

 4 sdm minyak goreng

 1/4 sendok lada/merica bubuk

 secukupnya Garam dan penyedap rasa

 1 sdm ketumbar bubuk

 1 sdt kunyit

 1/2 pala bubuk

 1/4 sdt cengkeh bubuk

 1 sdt garam masala

 5 sdm saos tomat

 Bumbu Halus:

 1 buah bawang bombay

 6 siung bawang putih

 3 siung bawang merah

 1-2 cm jahe

 Semua bumbu dicampur bersama bumbu yang dihaluskan kedalam wadah. Masukkan yoghurt, minyak goreng, garam, lada dan perasan air jeruk nipis

 Lumuri bumbu sampai rata keseluruh permukaan ayam.

 Sisihkan beberapa jam. Akan lebih bagus jika didiamkan semalaman didalam kulkas agar bumbu meresap dalam daging ayam

 Jika ayam sudah didiamkan beberapa jam, bakar ayam diatas arang atau di alat pemanggang seperti happy call

 Bakar ayam sampai matang sempurnya. Jika dirasa cukup, angkat dan sajikan bersama nasi dan acar buah

 Selamat mencoba semoga bermanfaat