

Casablanca Tavuk Tagine

Toplam 138 dk

Hazırlama 120 dk · Pişirme 65 dk

4 kişilik

Orta

~540 kcal

Açılış 10/10

Tavuk tagine, tavuk butları, zeytin, limon turşusu, badem ve baharatla kapalı kaptayavaş pişiren aromatik bir Fas yemeğidir.

Malzemeler

- 900 gr Tavuk but
- 1 su bardağı Yeşil zeytin
- 1 adet Limon turşusu
- 0.5 su bardağı Badem
- 2 adet Soğan
- 1 tatlı kaşığı Zencefil
- 1 çay kaşığı Zerdeçal
- 1 çay kaşığı Tuz

Yapılış

1. Tavuk butları baharat ve tuzla ovun.
2. Soğan tagine tabanında 6 dakika yumuşatın.
3. Tavukları ekleyip her yüzünü kısaca mühürleyin.
4. Zeytin, limon turşusu ve az sıcak suyu ekleyin.
5. Kapalı kaptayavaş pişirin.
6. Badem serpip sıcak servis edin.

PÜF NOKTASI

Limon turşusunu az kullanmak sosun tuzunu dengede tutar.

SERVİS ÖNERİSİ

Kuskus veya düz ekmekle sıcak servis edin.

Alerjenler

Kuruyemiş