

Fas Tavuk Tagine

Toplam 155 dk

Hazırlama 20 dk · Pişirme 85 dk

5 kişilik

Zor

~500 kcal

Açılış 10/10

Tavuk tagine, tavuk butları, zencefil, safran, korunmuş limon, zeytin ve ballı baharatlarla sosla yavaş pişiren Fas yemeğidir.

Malzemeler

- 8 adet Tavuk but
- 2 adet Soğan
- 1 yemek kaşığı Zencefil
- 1 tutam Safran
- 1 adet Korunmuş limon
- 1 su bardağı Yeşil zeytin
- 1 yemek kaşığı Bal
- 2 su bardağı Kuskus
- 2 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 1 çay kaşığı Kimyon
- 0.5 çay kaşığı Karabiber
- 1 çay kaşığı Tuz

Yapılış

1. Tavuk butlarını tuz, zencefil, kimyon ve karabiberle ovun.
2. Tavukları zeytinyağında her yüzü 5 dakika kızartın.
3. Soğanı aynı kaptan 8 dakika yumuşatın.
4. Safranı su, bal ve 1 su bardağı suyu ekleyip tavuğu geri koyun.
5. Tagineyi kapalı şekilde 50 dakika kısık ateşte pişirin.
6. Korunmuş limon ve zeytini ekleyip 15 dakika daha pişirin.
7. Kuskusu hazırlayıp tagine ile servis edin.

PÜF NOKTASI

Korunmuş limonu son yarım eklemek acıyı masasın önüne geçirmez.

SERVIS ÖNERİSİ

Kuskus, nane ve limon dilimleriyle tagine kabında servis edin.

Alerjenler

Gluten