

# Kazablanka Limonlu Tavuk Tajin

Toplam 125 dk Hazırlama 20 dk · Pişirme 60 dk 4 kişilik Orta ~520 kcal Açılış 10/10

Limonlu tavuk tajin, tavuk butları, koruk limonu, zeytin, zencefil ve safranla ağı ağı pişiren Fas klasiğidir.

## Malzemeler

- 900 gr Tavuk but
- 1 adet Koruk limonu
- 1 su bardağı Yeşil zeytin
- 2 adet Soğan
- 1 tatlı kaşığı Zencefil
- 1 tutam Safran
- 1.5 su bardağı Tavuk suyu
- 0.5 demet Maydanoz
- 1 çay kaşığı Tuz

## Yapılışı

- Tavuk butları tuz, zencefil ve safranla ovun.
- Tavuğu tajin tenceresinde deri tarafıta 6 dakika mühürleyin.
- Soğan ekleyip 8 dakika yumuşayana kadar pişirin.
- Tavuk suyu, koruk limonu ve zeytinleri ekleyin.
- Kapağı kapalı şekilde 45 dakika kısık ateşte pişirin.
- Maydanoz serpip kuskusla servis edin.

### PÜF NOKTASI

Tavuğu deri tarafıta mühürlemek tajin sosuna derinlik verir.

### SERVIS ÖNERİSİ

Kuskus, maydanoz ve salata ile servis edin.