

Kuzu Tagine

Toplam 195 dk

Hazırlama 20 dk · Pişirme 108 dk

4 kişilik

Orta

~510 kcal

Açılış 9/10

Fas çarşılarının baharatlı tenceresi; kuzu eti kayısı, badem ve tarçınla ağağ yumuşar.

Malzemeler

- 700 gr Kuzu kuşbaşı
- 120 gr Kuru kayısı
- 70 gr Badem
- 1 çubuk Tarçın
- 2 adet Soğan
- 1 çay kaşığı Tuz

Yapılış

1. Kuzu etini tuz, tarçın ve baharatla ovup 15 dakika bekletin.
2. Eti ve soğan tencerede 8 dakika kavurun.
3. 400 ml sıcak su ekleyin ve kapağı kapatın.
4. Eti 75 dakika kısık ateşte pişirin, sıcak su ekleyin.
5. Kayısı ve bademi ekleyip 25 dakika daha pişirin.
6. Tagine sosunu 5 dakika dinlendirin ve kuskus ya da pilavla servis edin.
7. Kayısıla birlikte böylece uzun pişen sos içinde tamamen erimez.

PÜF NOKTASI

Kuru kayısı 25 dakikada ekleyin; sosu tatlandırma dağılmaz.

SERVIS ÖNERİSİ

Kuskus veya sade pilavla servis edin.

Alerjenler

Kuruyemiş