

Limonlu Zeytinli Tavuk Tajin

Toplam 36 dk

Hazırlama 14 dk · Pişirme 22 dk

4 kişilik

Orta

~308 kcal

Açılış 17/10

Fas usulü limonlu zeytinli tavuk tajin, tavuğu limon ve zeytinle buluşturarak parlak, sulu ve sıcak baharatlı bir ana yemek yapar.

Malzemeler

- 8 adet Tavuk but
- 1 adet Limon
- 12 adet Zeytin
- 1 adet Soğan
- 1 çay kaşığı Tuz

Yapılışı

1. Tavuğu zencefil, zerdeçal, tuz ve zeytinyağıyla ovalayın.
2. Tavuğu tencerede 6 dakika mühürleyin.
3. Soğanı ekleyip 4 dakika yumuşatın.
4. Limon, zeytin ve az sıcak suyu ekleyin.
5. Tajini 14 dakika kısık ateşte pişirin, limon kabuğu acılaşmasın diye yüksek ateş kullanmayın.
6. Kişniş veya maydanozla tamamlayıp servis edin.

PÜF NOKTASI

Limonu ince dilimlemek sosun içinde acılaşmadan yumuşamasına yardımcı olur.

SERVIS ÖNERİSİ

Tajini sıcak sunun, yanına kuskus ve taze kişniş koyun.