

Mole Poblano

Toplam 105 dk

Hazırlama 45 dk · Pişirme 60 dk

6 kişilik

Zor

~460 kcal

Açılış 18/10

Puebla'nın çikolata, kuru biber ve baharatla derinleşen koyu soslu tavuk yemeği.

Malzemeler

- 6 adet Tavuk but
- 4 adet Kuru acı biber
- 40 gr Bitter çikolata
- 0.3 su bardağı Yer fıstığı
- 2 yemek kaşığı Susam
- 0.3 su bardağı Badem
- 1 adet Kuru soğan
- 3 diş Sarımsak
- 2 adet Domates
- 2 su bardağı Tavuk suyu
- 2 yemek kaşığı Kuru üzüm
- 0.3 çay kaşığı Tarçın
- 2 adet Karanfil
- 1 çay kaşığı Tuz

Yapılış

1. Kuru biberleri sap ve çekirdeklerinden ayırarak sıcak suda 20 dakika yumuşatın.
2. Soğan, sarımsak domates, susam ve baharat tavada 6 dakika kavurun.
3. Yumuşayan biberleri kavurulmuş karabiberlerden geçirin, gerekirse tavuk suyuyla açın.
4. Sosu tencerede 18 dakika kısık ateşte pişirin, dibi tutmasını önlemek için ara ara karıştırın.
5. Çikolatayı ekleyip eritin, acı ve tatlı dengeye gelsin.
6. Pişmiş tavuğu mole sosuna alıp 10 dakika birlikte pişirin.
7. Sosu dinlendirmek için 8 dakika bekletin, baharat aromaları birbirine geçsin.

PÜF NOKTASI

Sosu pürüzsüz çekip süzün; mole kadifemsi dokusunu böyle alın.

SERVİS ÖNERİSİ

Pilav ve mısır tortilla ile servis edin.

Alerjenler

Yer fıstığı

Susam

Kuruyemiş