

Oaxaca Kabak Çekirdekli Tavuk Mole

Toplam 70 dk Hazırlama 15 dk · Pişirme 45 dk 5 kişilik Orta ~465 kcal Açılış 18/10

Meksika usulü kabak çekirdekli tavuk mole, haşlanmış tavuğu yeşil kabak çekirdeği sosuyla kaplayarak yoğun aromalı bir ana yemek sunar.

Malzemeler

- 600 gr Tavuk but
- 0.8 su bardağı Kabak çekirdeği
- 0.3 demet Kişniş
- 2 adet Yeşil biber
- 1 tatlı kaşığı Susam

Yapılış

1. Kabak çekirdeğini kuru tavada 4 dakika kavurun, patlamaya başlayınca alın.
2. Tomatillo, biber, soğan ve sarımsak 5 dakika közleyin.
3. Yumuşayan sebzeleri kabak çekirdeği ve tavuk suyuyla pürüzsüz çekin.
4. Sosu tencerede 12 dakika pişirin, çekirdek tabana tutması için karıştırın.
5. Pişmiş tavuk parçalarını sosla ekleyip 10 dakika kısık ateşte pişirin.
6. Moley 5 dakika dinlendirin ve sıcak tortilla ile servis edin.

PÜF NOKTASI

Kabak çekirdeğini kısık kavurmak sosun yağlı kokusunu dengeler.

SERVIS ÖNERİSİ

Pirinç ve lime ile sıcak servis edin.

Alerjenler

Susam