

# Oaxaca Moleli Tavuk

Toplam 120 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 68 dk

6 kişilik

Zor

~560 kcal

Açılış 10/10

Meksika moleli tavuk, kuru biber, susam, yer fıstığı, kakao ve baharatlı koyu sosu haşlanmış tavukla buluşan zengin bir Oaxaca tabağıdır.

## Malzemeler

- 900 gr Tavuk but
- 1 tatlı kaşığı Tuz
- 3 adet Kuru ancho biber
- 3 yemek kaşığı Susam
- 0.5 su bardağı Yer fıstığı
- 0.3 su bardağı Badem
- 1 yemek kaşığı Kakao
- 3 su bardağı Tavuk suyu

## Yapılışı

1. Tavuk butları tuzlu suda 30 dakika haşlayıp suyunu ayırın.
2. Kuru biberleri sıcak suda 15 dakika yumuşatın.
3. Susam, yer fıstığı ve bademi tavada 3 dakika kavurun.
4. Biber, kuruyemiş, kakao ve tavuk suyunu pürüzsüz çekip süzün.
5. Sosu tavukla 20 dakika kısık ateşte kaynatın.

### PÜF NOKTASI

Mole sosunu süzmek pürüzsüz ve parlak bir kıvam sağlar.

### SERVIS ÖNERİSİ

Pirinç, tortilla ve susam serpintisiyle sıcak servis edin.

## Alerjenler

Yer fıstığı

Susam

Kuruyemiş