

Tavuk Tagine

Toplam 125 dk

Hazırlama 20 dk · Pişirme 65 dk

4 kişilik

Orta

~430 kcal

Açıklama 18/10

Fas evlerinde limon turşusu ve yeşil zeytinle kokan klasik tavuk tagine; zerdeçal, zencefil ve tarçınla yumuşatılan tavuk butları yavaş ateşte sosunu çekene dek pişer.

Malzemeler

- 800 gr Tavuk but
- 1 adet Limon turşusu
- 120 gr Yeşil zeytin
- 1 çay kaşığı Zerdeçal
- 1 adet Ekmek
- 1 adet Kuru soğan
- 2 diş Sarımsak
- 0.3 demet Taze kişniş
- 3 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 1 tatlı kaşığı Tuz
- 0.5 tatlı kaşığı Karabiber
- 0.5 tatlı kaşığı Toz zencefil
- 0.5 tatlı kaşığı Tarçın

Yapılışı

1. Tavuk butlarını tuz, karabiber, zerdeçal, zencefil ve tarçınla ovun; 15 dakika dinlendirin.
2. Geniş tencerede zeytinyağını ısıtın. Tavukları yüksek ateşte 8 dakika tüm yüzeyleri kapanana kadar mühürleyin, kenara alın.
3. Aynı tencerede ince doğranmış soğanı 4 dakika pembeleştirin; ezilmiş sarımsağı ekleyip 30 saniye çevirin.
4. Tavukları tencereye geri alın. 300 ml sıcak su ekleyin; kapağı kapalı şekilde 45 dakika pişirin.
5. Doğranmış limon turşusu ve yeşil zeytini ekleyip 7 dakika daha pişirin; sos koyulaşana ve aroma birleşene dek bekleyin.
6. Ocaktan alıp üzerine kızılma zeytinyağı serpin; sıcak ekmekle sosunu toplayarak servis edin.

PÜF NOKTASI

Limon turşusunun içini çıkarıp buğunu ince doğrayın. Kontrollü kalın tagine kapaklı yapıp 11 saat suhar yoğunlaşarak tavuk sulu kalın klasik dökme demir tencerede de yapılabilir.

SERVIS ÖNERİSİ

Couscous, taze kişniş ve kabuklar 1 tane kalmış s1calemekle sosunu toplayarak servis edin.

Alerjenler

Gluten