

Casablanca Tavuk Tagine

Toplam 85 dk Hazırlama 20 dk · Pişirme 65 dk 4 kişilik Orta ~540 kcal

Tavuk tagine, tavuk butları, zeytin, limon turşusu, badem ve baharatla kapalı kapta yavaş pişiren aromatik bir Fas yemeğidir.

Malzemeler

- 900 gr Tavuk but
- 1 su bardağı Yeşil zeytin
- 1 adet Limon turşusu
- 0.5 su bardağı Badem
- 2 adet Soğan
- 1 tatlı kaşığı Zencefil
- 1 çay kaşığı Zerdeçal
- 1 çay kaşığı Tuz

Yapılışı

1. Tavuk butları baharat ve tuzla ovun.
2. Soğan tagine tabanında 6 dakika yumuşatın.
3. Tavukları ekleyip her yüzünü kısaca sürleyin.
4. Zeytin, limon turşusu ve az sıcak suyu ekleyin.
5. Kapalı kapta 50-55 dakika tavuk yumuşayana kadar pişirin.
6. Badem serpip sıcak servis edin.

PÜF NOKTASI

Limon turşusunu az kullanmak sosun tuzunu dengede tutar.

SERVIS ÖNERİSİ

Kuskus veya düz ekmekle sıcak servis edin.

Alerjenler

Kuruyemiş