

Edirne Tavuklu Mutancana

Toplam 60 dk

Hazırlama 18 dk · Pişirme 42 dk

4 kişilik

Orta

~440 kcal

Edirne tavuklu mutancana, Osmanlı mutfağının kuru meyve, badem ve tarçın dengelerini tavuk butla daha hafif bir ana yemeğe uyarlar.

Malzemeler

- 700 gr Tavuk but
- 8 adet Kuru kayısı
- 8 adet Kuru erik
- 0.5 su bardağı Badem
- 1 yemek kaşığı Bal
- 0.5 çay kaşığı Tarçın
- 0.8 çay kaşığı Tuz
- 1 adet Soğan

Yapılış

1. Tavuk butları tencerede iki yüzü renk alana kadar mühürleyin.
2. Soğanı ekleyip 5 dakika yumuşatın.
3. Sıcak su, tuz ve tarçınla tavuğu 25 dakika pişirin.
4. Kuru kayısı, erik, badem ve bal tencereye katın.
5. Sos hafif koyulaşana kadar 10-12 dakika daha pişirin.

PÜF NOKTASI

Kuru meyveleri son 10 dakikada eklemek dağılmadığı yumuşatır.

SERVIS ÖNERİSİ

Sade pirinç pilavıyla sıcak servis edin.

Alerjenler

Kuruyemiş