

Fes Tavuk Tagine

Toplam 105 dk

Hazırlama 20 dk · Pişirme 85 dk

5 kişilik

Zor

~500 kcal

Açılış 10/10

Tavuk tagine, tavuk butları, zencefil, safran, korunmuş limon, zeytin ve ballı baharatlarla sosla yavaş pişiren Fas yemeğidir.

Malzemeler

- 8 adet Tavuk but
- 2 adet Soğan
- 1 yemek kaşığı Zencefil
- 1 tutam Safran
- 1 adet Korunmuş limon
- 1 su bardağı Yeşil zeytin
- 1 yemek kaşığı Bal
- 2 su bardağı Kuskus

Yapılış

1. Tavuk butlarını tuz, zencefil, kimyon ve karabiberle ovun.
2. Tavukları zeytinyağında her yüzü 5 dakika kızartın.
3. Soğanı tavan kaptan 8 dakika yumuşatın.
4. Safranı su, bal ve 1 su bardağı suyu ekleyip tavuğu geri koyun.
5. Tagineyi kapalı şekilde 50 dakika kısık ateşte pişirin.
6. Korunmuş limon ve zeytini ekleyip 15 dakika daha pişirin.
7. Kuskusu hazırlayıp tagine ile servis edin.

PÜF NOKTASI

Korunmuş limonu son yarım saat eklemek acıyı azaltır.

SERVIS ÖNERİSİ

Kuskus, nane ve limon dilimleriyle tagine kabında servis edin.

Alerjenler

Gluten