

Kazablanka Limonlu Tavuk Tagine

Toplam 75 dk Hazırlama 20 dk · Pişirme 55 dk 5 kişilik Orta ~430 kcal

Fas limonlu tavuk tagine, tavuk butları zeytin, koruk limon ve baharatlarla ağız pişirerek ekşi, tuzlu ve kokulu bir tencere yapar.

Malzemeler

- 900 gr Tavuk but
- 1 su bardağı Yeşil zeytin
- 0.5 adet Koruk limon
- 2 adet Soğan
- 1 çay kaşığı Zerdeçal
- 1 çay kaşığı Zencefil
- 1.5 su bardağı Tavuk suyu

Yapılışı

1. Tavuk butları zerdeçal ve zencefille ovun.
2. Soğan tencerede 6 dakika yumuşayana kadar pişirin.
3. Tavukları ekleyip her yüzünü renk aldırın.
4. Tavuk suyu ekleyip kapağı kapalı 40 dakika pişirin.
5. Zeytin ve koruk limonu katıp 10 dakika daha kaynatın.

PÜF NOKTASI

Koruk limonu az kullanmak sosun acılaşmasını önler.

SERVİS ÖNERİSİ

Kuskus ve maydanozla sıcak servis edin.