

Kazablanka Limonlu Tavuk Tajin

Toplam 80 dk Hazırlama 20 dk · Pişirme 60 dk 4 kişilik Orta ~520 kcal

Limonlu tavuk tajin, tavuk butları, koruk limonu, zeytin, zencefil ve safranla ağı ağı pişiren Fas klasiğidir.

Malzemeler

- 900 gr Tavuk but
- 1 adet Koruk limonu
- 1 su bardağı Yeşil zeytin
- 2 adet Soğan
- 1 tatlı kaşığı Zencefil
- 1 tutam Safran
- 1.5 su bardağı Tavuk suyu
- 0.5 demet Maydanoz

Yapılış

- Tavuk butları tuz, zencefil ve safranla ovun.
- Tavuğu tajin tenceresinde deri tarafıta 6 dakika mühürleyin.
- Soğan ekleyip 8 dakika yumuşayana kadar pişirin.
- Tavuk suyu, koruk limonu ve zeytinleri ekleyin.
- Kapağı kapalı şekilde 45 dakika kısık ateşte pişirin.
- Maydanoz serpip kuskusla sıcak servis edin.

PÜF NOKTASI

Tavuğu deri tarafıta mühürlemek tajin sosuna derinlik verir.

SERVIS ÖNERİSİ

Kuskus, maydanoz ve sıcak ekmele servis edin.