

Kuzu Tagine

Toplam 120 dk

Hazırlama 20 dk · Pişirme 100 dk

4 kişilik

Orta

~510 kcal

Açılış 9/10

Fas çarşıları baharatlı tenceresi; kuzu eti kayısı, badem ve tarçınla ağağı yumuşar.

Malzemeler

- 700 gr Kuzu kuşbaşı
- 120 gr Kuru kayısı
- 70 gr Badem
- 1 çubuk Tarçın
- 2 adet Soğan

Yapılış

- Kuzu etini soğanla 8 dakika kavurun.
- Tarçını ve 400 ml su ekleyip 75 dakika pişirin.
- Kayısları bademi ekleyip 25 dakika daha pişirin.

PÜF NOKTASI

Kuru kayısları 25 dakikada ekleyin; sosu tatlandırma dağılmaz.

SERVIS ÖNERİSİ

Kuskus veya sade pilavla servis edin.

Alerjenler

Kuruyemiş