

Limonlu Zeytinli Tavuk Tajin

Toplam 36 dk

Hazırlama 14 dk · Pişirme 22 dk

4 kişilik

Orta

~308 kcal

Fas usulü limonlu zeytinli tavuk tajin, tavuğu limon ve zeytinle buluşturarak parlak, sulu ve sıcak baharatlı bir ana yemek yapar.

Malzemeler

- 8 adet Tavuk but
- 1 adet Limon
- 12 adet Zeytin
- 1 adet Soğan

Yapılış

1. Tavuk butları geniş tencerede orta yüksek ateşte 5 dakika mühürleyin.
2. Soğanı ince doğrayıp tavaya ekleyin, 3 dakika çevirin.
3. Limonu ince dilimleyip zeytinlerle birlikte tencereye yerleştirin.
4. Yarın su bardağı sıcak su ekleyip kapağı kapalı biçimde kısık ateşe alın.
5. Tavuk çok yumuşak hale gelene kadar 30-35 dakika pişirin.

PÜF NOKTASI

Limonu ince dilimlemek sosun içinde acılamadan yumuşamasına yardımcı olur.

SERVIS ÖNERİSİ

Tajini sıcak sunun, yanına kuskus ve taze kişniş koyun.