

# Mole Poblano

Toplam 105 dk Hazırlama 15 dk · Pişirme 60 dk 6 kişilik Zor ~460 kcal Açılış 18/10

Puebla'nın çikolata, kuru biber ve baharatla derinleşen koyu soslu tavuk yemeği.

## Malzemeler

- 6 adet Tavuk but
- 4 adet Kuru acı biber
- 40 gr Bitter çikolata
- 0.3 su bardağı Yer fıstığı
- 2 yemek kaşığı Susam
- 0.3 su bardağı Badem

## Yapılış

1. Tavuğu 30 dakika haşlayın.
2. Biber, fıstık, susam ve bademi 5 dakika kavurun.
3. Karşın çikolata ve tavuk suyuyla blenderdan geçirin.
4. Tavuğu sosta 25 dakika pişirin.

### PÜF NOKTASI

Sosu pürüzsüz çekip süzün; mole kadifemsi dokusunu böyle alırsınız.

### SERVIS ÖNERİSİ

Pilav ve mısır tortilla ile servis edin.

## Alerjenler

Yer fıstığı

Susam

Kuruyemiş