

Oaxaca Kabak Çekirdekli Tavuk Mole

Toplam 70 dk

Hazırlama 25 dk · Pişirme 45 dk

5 kişilik

Orta

~465 kcal

Meksika usulü kabak çekirdekli tavuk mole, haşlanmış tavuğu yeşil kabak çekirdeği sosuyla kaplayarak yoğun aromalı bir ana yemek sunar.

Malzemeler

- 600 gr Tavuk but
- 0.8 su bardağı Kabak çekirdeği
- 0.3 demet Kişniş
- 2 adet Yeşil biber
- 1 tatlı kaşığı Susam

Yapılışı

1. Tavuk butları 25 dakika yumuşayana kadar haşlayın.
2. Kabak çekirdeğini kuru tavada 3 dakika kavurun.
3. Çekirdek, kişniş ve biberi tavuk suyuyla blenderdan geçirin.
4. Tavukları sosla 10 dakika kısık ateşte pişirin.

PÜF NOKTASI

Kabak çekirdeğini kısık ateşte kavurmak sosun yağlı kokusunu dengeler.

SERVİS ÖNERİSİ

Pirinç ve lime ile servis edin.

Alerjenler

Susam