

Tavuk Tagine

Toplam 80 dk

Hazırlama 20 dk · Pişirme 60 dk

4 kişilik

Orta

~430 kcal

Açılış 18/10

Fas evlerinde limon turşusu ve zeytinle kokan tavuk tagine, sosunu ekmele toplatana bir ana yemektir.

Malzemeler

- 800 gr Tavuk but
- 1 adet Limon turşusu
- 120 gr Yeşil zeytin
- 1 çay kaşığı Zerdeçal
- 1 adet Ekmek

Yapılışı

1. Tavuk butları kurulaştırıp zerdeçalle ovun, limon turşusunu ince şeritler halinde kesin ve zeytini hazırlayın.
2. Tavuğu geniş tencerede orta ateşte 8 dakika çevirin, her parçada hafif renk oluşturun.
3. Tencereye 300 ml su ekleyin, kapağı kapatıp tavuk yumuşayana kadar kısık ateşte 35 dakika pişirin.
4. Limon turşusu ve yeşil zeytini ekleyin, sos hafif koyulaşana kadar 10 dakika daha pişirmeyi sürdürün.
5. Tavuk tagine'i tabağa alıp sosunu üstüne gezdirin ve ekmeği yanında servis edin.

PÜF NOKTASI

Limon turşusunun içini çıkarıp kabuğunu ince doğrayıp tencereye ekleyin.

SERVIS ÖNERİSİ

Taze kişniş ve sızma zeytinle servis edin.

Alerjenler

Gluten