

Tehran Fesenjan

Toplam 100 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 85 dk

6 kişilik

Orta

~680 kcal

Açılış 9/10

Fesenjan, tavuğu öğütülmüş ceviz ve nar ekşili tatlı ekşi sosta ağağı pişiren klasik İran yahnisidir.

Malzemeler

- 1 kg Tavuk but eti
- 500 gr Ceviz içi
- 1 adet Soğan
- 0.5 çay kaşığı Zerdeçal
- 6 yemek kaşığı Nar ekşisi
- 1 yemek kaşığı Esmere şeker
- 0.3 çay kaşığı Safran
- 2 yemek kaşığı Nar tanesi

Yapılış

1. Cevizi robotta ince çekip 900 ml suyla tencereye alın.
2. Cevizli karışımı 60 dakika kısık ateşte pişirin, yağın 1/3'ünü alın.
3. Soğanı tavrada 5 dakika kavurun.
4. Zerdeçal ve tavukları ekleyip 8 dakika mühürleyin.
5. Nar ekşisi, şeker ve safranlı cevizli sosa ekleyin.
6. Tavukları sosa alıp 20 dakika birlikte pişirin.
7. Sosu 5 dakika dinlendirip nar taneleriyle servis edin.

PÜF NOKTASI

Cevizi önce suyla uzun pişirmek yağın 1/3'ünü ve sosu kadifemsi yapar.

SERVIS ÖNERİSİ

Safranlı basmati pilavı nar taneleri ve maydanozla sıcak servis edin.

Alerjenler

Kuruyemiş