



KIRAZ'IN
MUTFAĞI



Doro Wat - Etiyopya Mutfağı



Süre: 2 Saat dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 25 dakika

>> **Piştirme Süresi:** 1 saat 35 dakika

>> **Kaç Kişilik:** 4 kişilik

Malzemeler:

- 800 g kemikli tavuk but veya baget
- 4 büyük kırmızı soğan, çok ince doğranmış
- 3 yemek kaşığı tereyağı
- 2 yemek kaşığı berbere baharatı
- 3 diş sarımsak, ezilmiş
- 1 yemek kaşığı taze rendelenmiş zencefil
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 2 su bardağı tavuk suyu
- 4 yumurta
- 1 limonun suyu
- Tuz

Alerjen Uyarısı:

⚠ **İçerir:** Yumurta ve süt ürünleri. Berbere karışımının içeriğini ve acılık düzeyini kontrol edin.

Ön Hazırlık:

Tavuğu limon suyu ve bir miktar tuzla 15 dakika bekletip durulayın ve kurulayın. Yumurtaları katı haşlayın, soğuk suya alıp kabuklarını soyun. Soğanları eşit ve çok ince doğramak, bu yemeğin yoğun sosunu oluşturmanın anahtarıdır.

Yapılışı:

1. Soğanı yavaşça pişirin:

- Soğanları yağsız, kalın tabanlı tencereye alın. Kısık ateşte sık karıştırarak suyunu bırakıp yumuşayana kadar 20-25 dakika pişirin; kızartıp kahverengileştirmeyin.

2. Baharat tabanını hazırlayın:

- Tereyağını ekleyin. Berbereyi, sarımsağı ve zencefili ilave edip kokusu açılana kadar 1-2 dakika karıştırın.



- Salçayı ekleyip kısa süre kavurun; tencerenin dibindeki yoğun aromayı sıcak tavuk suyundan birkaç kaşıkla açın.

3. Tavuğu ağır ateşte pişirin:

- Tavuk parçalarını ve tavuk suyunu tencereye alın. Kapağı kapalı olarak kısık ateşte 60-70 dakika pişirin; ara sıra çevirin ve sos dibe tutuyorsa az sıcak su ekleyin.
- Sos koyu, parlak ve soğan parçaları neredeyse erimiş olmalıdır. Tavuğun en kalın yerinde çiğ görünüm kalmamalıdır.

4. Yumurtaları sosa alın:

- Haşlanmış yumurtaları birkaç yerinden kürdanla delin ve son 10 dakika sosa ekleyin. Baharatlı sosla kaplanınca ocaktan alın.

Servis Önerisi:

Doro Watı pilav, yassı ekmek veya injera ile sunun. Berbere çok acıysa ilk denemede miktarı azaltıp sofrada pul biberle tamamlayın.

Saklama:

Tavuğu ve sosu yumurtayla birlikte kapalı kapta buzdolabında 3 güne kadar saklayın. Yeniden ısıtırken kısık ateş kullanın ve sosu az suyla açın.

>> **İpucu:** Soğanı aceleyle kızartmayın. Doro Watın koyu, derin aromalı sosu uzun süre kısık ateşte yumuşayan soğandan gelir.