

Filipin Usulü Chicken Adobo

Süre: 1 Saat 10 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 15 Dakika
>> **Pişirme Süresi:** 55 Dakika
>> **Kaç Kişilik:** 4 kişilik

Malzemeler:

- 8 adet kemiksiz tavuk butu
- 1/2 su bardağı soya sosu
- 1/2 su bardağı üzüm veya elma sirkesi
- 1 su bardağı su
- 1 kuru soğan, dilimlenmiş
- 6 diş sarımsak, ezilmiş
- 2 defne yaprağı
- 1 çay kaşığı tane karabiber
- 1 yemek kaşığı sıvı yağ
- 1 tatlı kaşığı esmer şeker (isteğe bağlı)

Alerjen Uyarısı:

⚠ **İçerir:** Soya içerir; soya sosunun etiketini kontrol edin.

Ön Hazırlık:

Tavuk butlarını yıkamadan kâğıt havluyla kurulayın. Soya sosu, sirke ve suyu ölçün; sirkenin türüne göre ekşi yoğunluğu değişebileceğinden son aşamada tadını kontrol edin.

Yapılışı:

1. Tavuğu renk aldırın:

- Geniş tencerede yağı ısıtıp tavukları derili tarafı alta gelecek biçimde yerleştirin; iki yüzünü hafifçe kızartıp tabağa alın.
- Aynı tencerede soğanı yumuşatın, sarımsağı ekleyip kokusu çıkana kadar çevirin.

2. Adobo sosunu kurun:

- Soya sosu, sirke, su, defne yaprağı ve tane karabiberi tencereye ekleyip dibi tahta kaşıkla sıyırın.

Kiraz'ın Mutfağı

- Tavukları sosun içine geri koyun. Kaynama başlayana kadar kapağı açık tutun; sirke kokusu hafifleyince kapağı kapatın.

3. Tavuğu yumuşatın:

- Kısık ateşte 35-40 dakika, tavuk çatalla kolay ayrılana kadar pişirin; arada parçaları çevirin.
- Kapağı açıp sosu 8-10 dakika koyulaştırın. İsterseniz az esmer şeker ekleyip tuz-ekşi dengesini kontrol edin.

4. Sosuyla servis edin:

- Defne yapraklarını çıkarın. Tavukları sosundan bir miktar üzerine gezdirerek sıcak servis edin.
- Yanında sade pirinç pilavı sunabilirsiniz; pilav bu tarifin malzeme listesine dahil değildir.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Tavuk en kalın yerinde tamamen pişip kolayca ayrılmalı; sos kaşığın arkasını ince tabaka halinde kaplamalıdır.

>> **İpucu:** Sirkeyi ekledikten sonra ilk kaynama sırasında karıştırmamak kokusunun yumuşamasına yardımcı olur.

Saklama:

Soğuyan tavuğu sosuyla birlikte kapalı kapta buzdolabında 3 güne kadar saklayın; kısık ateşte ısıtın.

Kiraz'ın Mutfağı