



KIRAZ'IN
MUTFAĞI



Tavuk Tagine - Fas Mutfağı



Süre: 1 Saat 10 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 25 dakika

>> **Piştirme Süresi:** 45 dakika

>> **Kaç Kişilik:** 4 kişilik

Malzemeler:

- 8 tavuk baget
- 1 kuru soğan
- 2 diş sarımsak
- 1 limon
- 1 su bardağı yeşil zeytin
- 1/2 su bardağı badem
- 1 çay kaşığı zerdeçal
- 1 çay kaşığı kimyon
- 1/2 çay kaşığı tarçın
- 2 su bardağı sıcak su

Alerjen Uyarısı:

△ **İçerir:** Sert kabuklu meyveler (badem).

Ön Hazırlık:

Malzemeleri pişirmeye başlamadan önce ölçüp doğrayın. Bu tariflerde yüksek ateş, kısa piştirme veya sosun doğru sırayla kurulması önemlidir; belirtilen aşama sırasını koruyun.

Servis Önerisi:

Kuskus veya sade pilavla sıcak servis edin.

Yapılışı:

1. Tavuğu baharatlayın:

- Tavukları zerdeçal, kimyon, tarçın, tuz ve yağla harmanlayın.
- Karıştırma işlemini malzemeleri ezmeden, alttan üste doğru yapın. Tuz ve baharatı son kez kontrol ettikten sonra bir sonraki aşamaya geçin.



2. Tabanı kurun:

- Soğan ve sarımsağı geniş tencerede yumuşatıp tavukları renk aldırın.
- Tarifin karakteristik dokusunu korumak için bu aşamayı uzatmadan, malzemelerin görünümünü izleyerek ilerleyin.

3. Yavaş pişirin:

- Sıcak su ve limon dilimlerini ekleyip kapalı olarak kısık ateşte pişirin.
- Tarifin özgün dokusunu korumak için ateş seviyesini düşürmeden hızlı çalışın ve malzeme hazır olur olmaz ocaktan alın.

4. Tamamlayın:

- Son 10 dakikada zeytin ve bademi ekleyip sosu hafifçe koyulaştırın.
- Sos malzemelerini ayrı kapta dengeli biçimde karıştırın ve tarifteki ateş derecesini koruyarak ana malzemeye azar azar ekleyin.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Tavuk veya hindi parçalarının en kalın yerini kontrol edin; içi pembe kalmamalı ve çıkan su berrak olmalıdır. Gıda termometresi kullanıyorsanız merkez sıcaklığı en az 74°C olmalıdır.

>> **İpucu:** Tuzlu zeytinleri kullanmadan önce sudan geçirmek yemeğin tuz dengesini korur.

Kiraz'ın
Mutfağı