Fesenjan - İran Mutfağı

Süre: 2 Saat 15 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 25 dakika
>> **Pişirme Süresi:** 1 saat 50 dakika
>> **Kaç Kişilik:** 4 kişilik

Malzemeler:

- 700 g kemikli tavuk but veya baget
- 250 g ceviz içi
- 1 büyük soğan, ince doğranmış
- 4 yemek kaşığı nar ekşisi
- 1 yemek kaşığı zeytinyağı
- 3 su bardağı sıcak su veya tavuk suyu
- Yarım çay kaşığı tarçın
- 1 tatlı kaşığı toz şeker, isteğe bağlı
- Tuz ve karabiber
- Servis için nar taneleri ve sade pilav

Alerjen Uyarısı:

⚠ **İçerir:** Ceviz.

Ön Hazırlık:

Cevizi rondoda un gibi değil, ince ve nemli kırıntı hâline gelene kadar çekin. Tavuk parçalarını kurulayın. Nar ekşisinin ekşilik düzeyi markaya göre değişebileceğinden tamamını başta kullanmayın; son bölümde tadını ayarlayın.

Kiraz'ın Mutfağı

Yapılışı:

1. Cevizi kavurun:

- Geniş tencerede cevizi yağ eklemeden kısık ateşte 3-4 dakika karıştırarak ısıtın. Rengi koyulaşmadan ve yanık koku çıkmadan bir tabağa alın.

2. Soğan ve tavuğu hazırlayın:

- Aynı tencerede zeytinyağıyla soğanı yumuşatın. Tavukları ekleyip dış yüzeyleri renk alıncaya kadar çevirin; tamamen pişirmeye çalışmayın.

3. Cevizli sosu pişirin:

- Cevizi, sıcak suyu, tarçını, tuz ve karabiberi ekleyin. Kaynama başlayınca kapağı aralık bırakıp çok kısık ateşte 75-90 dakika pişirin; sos koyulaştıkça dibi tutmaması için ara sıra karıştırın.
- Nar ekşisini son 25 dakikada azar azar ekleyin. Tadına göre çok ekşi gelirse şeker ilave edin; amaç tatlı yapmak değil, ekşiliği yumuşatmaktır.

4. Tavuğu yumuşatın:

- Tavuk kemikten kolay ayrılacak kadar yumuşayınca sosun tuzunu ve ekşiliğini son kez kontrol edin. Sos kaşığın arkasını kaplamalı, yağla su olarak ayrılmamalıdır.

Servis Önerisi:

Fesenjanı sade pirinç pilavı üzerinde veya yanında servis edin. Nar tanelerini tabaklarken ekleyin; tencerede uzun pişirmek taze ekşiliğini azaltır.

Saklama:

Yemeği iki saat içinde sığ kaba alıp buzdolabında 3 güne kadar saklayın. Soğudukça cevizli sos daha da koyulaşır; ısıtırken az sıcak su ekleyip kısık ateşte karıştırın.

>> **İpucu:** Fesenjanın karakterini uzun ve sakin pişme verir. Cevizi yüksek ateşte kavurmayın; hafifçe ısıtmak acılaşmasını önler.

Kiraz'ın Mutfağı