



KIRAZ'IN
MUTFAĞI



Limonlu Enginarlı Tavuk Kalça



Süre: 1 Saat dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 20 dakika

>> **Piştirme Süresi:** 40 dakika

>> **Kaç Kişilik:** 4 kişilik

Malzemeler:

- 600 g kemiksiz tavuk kalça
- 4 enginar kalbi
- 1 limon
- 1 küçük kuru soğan
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 çay kaşığı kekik
- Yarım su bardağı tavuk suyu
- Tuz ve karabiber

Ön Hazırlık:

Fırın kullanıldığı için fırını önceden ısıtıp uygun kabı hazırlayın. Sebzeleri yıkayıp kuruladıktan sonra tarifte belirtilen boyutta kesin. Çiğ et veya tavuğu ayrı tahtada hazırlayıp sebzelere geçmeden önce bıçağı ve çalışma yüzeyini yıkayın. Sos, baharat ve sıvı ölçülerini önceden çıkarın; tavadaki veya fırın kabındaki malzemeleri üst üste yığmayın.

Servis Önerisi:

Yemeği kısa süre dinlendirip sıcak servis edin. Yanına sade pilav, yoğurt veya mevsim salatısından yalnızca tarife yakışan bir eşlikçi ekleyin.

Yapılışı:

1. Enginarları hazırlayın:

- Enginar kalplerini limonlu suda bekletip süzün; soğanı ince doğrayın.
- Tavuk kalçalarını kâğıt havluyla kurulayın ve tuz, karabiber, kekikle tatlandırın.

2. Tavukları renk aldırın:

- Fırına girebilen tavada zeytinyağını ısıtıp tavukları iki yüzü renk alana kadar çevirin.
- Tavukları tabağa alıp aynı tavada soğanı yumuşatın.



3. Enginarla birleştirin:

- Enginar kalplerini tavaya dizip limon suyu ve tavuk suyunu ekleyin.
- Tavukları üstüne yerleştirip kabı 190°C fırına aktarın.

4. Pişirip kontrol edin:

- Tavukların en kalın bölümünü keserek içinin tamamen piştiğini kontrol edin.
- Enginar çatalı kolayca kabul ettiğinde yemeği kısa süre dinlendirip sıcak servis edin.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Et veya tavuk kullanılan tarifte merkez tamamen pişmeli ve pembe bölüm kalmamalıdır. Sebzeler biçimini korurken çatalı zorlamamalı; yemeğin suyu tabağın dibinde birikmek yerine malzemeleri kaplamalıdır. Yüksek ateş yüzeyi kurutuyorsa ısıyı düşürün; servis öncesinde en kalın parçayı keserek iç dokuyu kontrol edin.

Saklama:

Yemeği oda sıcaklığında iki saatten fazla bekletmeden sığ bir kaba aktararak soğutun.

Buzdolabında iki güne kadar saklayın ve yalnız tüketilecek porsiyonu bir kez, içi tamamen ısınacak şekilde yeniden ısıtın.

>> **İpucu:** Enginarları limonlu suda bekletip tavuklarla aynı kaba alın; tavuk tamamen pişerken enginarın da yumuşamasını kontrol edin.