

Limonlu Enginarlı Tavuk Kalça

Süre: 1 Saat dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 20 dakika
>> **Pişirme 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:

Fırını 190°C'ye ısıtın ve fırına girebilen tavayı hazırlayın. Enginar kalplerini süzüp limonlu suda bekletin; soğanı ince doğrayın. Tavuk kalçalarını ayrı bir tahtada hazırlayıp kurulayın, tavukla temas eden yüzeyi temizleyin; tavuk suyu ve baharatları ölçün.

Servis Önerisi:

Tavuk kalçalarını beş dakika dinlendirdikten sonra enginarlarla birlikte tabaklara alın. Fırın kabında kalan limonlu tavuk suyunu üzerine gezdirin; sosu ve enginarı her porsiyona paylaştırın.

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.

Kiraz'ın Mutfağı

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:

Tavuğun en kalın bölümünü kesince içi tamamen pişmiş olmalı; enginar kalbine çatal kolayca girmelidir. Kabın dibindeki tavuk suyu hafifçe yoğunlaşıp enginarları kaplamalı, ancak tamamen kurumamalıdır.

Saklama:

Artan tavuk ve enginarı iki saat içinde sığ, kapaklı bir kaba alıp buzdolabına kaldırın ve iki gün içinde tüketin. Yeniden ısıtırken tavukların kurumasını önlemek için kaptaki sostan üzerine gezdirin; porsiyonun her tarafı iyice ısınana kadar ısıtın.

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

Kiraz'ın Mutfağı