DJEJ MAKALLİ (FAS)

https://www.lezzetsirri.com

Kuru Limon ve Zeytinli Tavuk

8 adet yarım tavuk göğüs eti
1 büyük baş soğan
3 diş sarımsak
1/2 tatlı kaşığı toz zencefil
1/2 tatlı kaşığı kimyon
1/2 tatlı kaşığı karabiber
bir tutam toz acı kırmızı biber
1 tatlı kaşığı safran
3/4 su bardağı tavuk suyu (1 tavuksu tabletle hazırlanmış)
2 çorba kaşığı zeytinyağı
1/2 demet taze kişniş
1/2 demet maydanoz
1 limon turşusu
12 adet kalamata veya 16 adet siyah zeytin
2 çorba kaşığı limon suyu

Soğanı soyun ve ince ince kıyın. Sarımsakları soyup dövün. Maydanozun ve taze kişnişin yapraklarını ayıklayıp kıyın. Safranı 1 çorba kaşığı ılık suda eritin. Baharatları, safranı ve sarımsağı 1 tatlı kaşığı yağ ile derin bir kaba koyun. İçine tavuk etlerini atın ve iyice karıştırıp buzdolabında en az üç saat veya bir gece bekletin.
Kalan yağı bir tencerede kızdırıp içine soğanları atın. Soğanlar saydamlaşıncava kadar orta ateşte karıştırarak kavurun. Daha sonra ateşi yükseltin ve içine tavuk etlerini atın. Etler beyazlaşıncaya kadar hemen hemen 5 dakika çevirerek kızartın. Tavuk suyunu, tavuğu içinde marine ettiğiniz sos ile iyice karıştırın ve tavuk ellerinin üzerine ilave edin. Kıyılmış maydanozu, kişnişi ve tuzu yemeğe ekleyip, ateşi kısın. Tencerenin kapağını kapatarak hafif ateşte 20 dakika pişmeye bırakın.
Yemeğiniz pişerken, limon turşusunun iç kısmını atın. Kabuğu yıkayıp ince ince, kibrit çöpü kalınlığında kıyın. Zeytinleri küçük bir tencereye koyun, üzerlerini kapatıncaya kadar su ilave edin ve 2 dakika kaynatın. Daha sonra süzün ve tekrar üzerlerine su koyarak bir taşım daha kaynatın. Bu şekilde acısı ve tuzu gitmiş zeytinleri süzüp doğranmış limon kabukları ile tavuk etlerinin üzerine ilave edin.
Tencerenin kapağını kapatarak 10 dakika daha pişirin. Limon suyunu ekledikten sonra, tuzunı kontrol edin ve gerekirse biraz daha tuz ve karabiber ekleyin.
Yanında sade pirinç pilavı ile servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:39446 • adı:Djej Makalli (Fas) • gönderen:Saadet • indirme tarihi:07.05.2024 - 01:35