



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## POZOLE

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

- 1 kg tavuk göğsü
- 2 su bardağı hominy mısırı (önceden haşlanmış, konserve de olabilir)
- 1 büyük soğan (dörde bölünmüş)
- 4 diş sarımsak
- 2 defne yaprağı
- 2 yemek kaşığı kırmızı toz biber (ancho veya guajillo biberi tercihen)
- 1 yemek kaşığı kimyon
- 1 yemek kaşığı kekik
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 adet yeşil limon (dilimlenmiş, servis için)
- Taze doğranmış lahana, turp dilimleri, kişniş (servis için)
- Kırmızı biber sosu (isteğe bağlı)

Bir tencereye tavuk göğsünü, soğanı, sarımsağı ve defne yapraklarını koyun. Üzerine su ekleyip kaynamaya bırakın. Su kaynadıktan sonra kısık ateşte 1-1,5 saat boyunca et iyice pişene kadar haşlayın. Pişen eti tencereden çıkarıp küçük parçalara ayırın.

Kırmızı toz biberi, kimyonu ve kekiği zeytinyağıyla hafifçe kavurun. Bu karışımı haşladığınız et suyuna ekleyin ve 10 dakika kaynatın. Baharatlar suya iyice karışmalıdır.

Haşlanmış hominy mısırını ve parçalanmış tavuğu et suyuna ekleyin. Tuz ve karabiberle tatlandırın. Tencerenin kapağını kapatıp 30 dakika daha kısık ateşte pişirin. Bu süre zarfında lezzetlerin birbirine karışmasına izin verin. Pozole'yi derin kaselere paylaşın. Üzerine taze doğranmış lahana, turp dilimleri ve kişniş ekleyin. Yanında limon dilimleri ve kırmızı biber sosu ile servis edin.

