



TAJİN (FAS)

1 adet iri kuru soğan
2 diş sarımsak
750 gr parça kuzu eti
2 adet patates
2 adet sivri biber
2 adet domates
Tuz

Bu yemek yapımında kubbe kapaklı tencere kullanılır. Ancak yoksa normal tencere de kullanılabilir. Tencerenin tabanına yarım daire şeklinde doğranmış soğan ve ince kıyılmış sarımsak konur. Üzerine kuzu eti yerleştirilir. Etin üzerine de çatı çatar gibi elma dilimi şeklinde doğranmış patates, boyuna bölünmüş biber ve birkaç parçaya kesilmiş domates konur. Tuz serpilir. Genelde odunlu ocakta pişer. Normal ocakta pişirmek için, önce hızlı ateşe konur, sonra kısık ateşte 1-1,5 saat pişirilir.

Not: Tajin, keçi, deve, dana etiyle de hazırlanabilir.

