



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAVUKLU TAJİN

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

- 1 kg tavuk butu veya göğsü (parçalar halinde)
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 2 büyük soğan (ince doğranmış)
- 3 diş sarımsak (ezilmiş)
- 1 çay kaşığı zencefil tozu
- 1 çay kaşığı zerdeçal
- 1 çay kaşığı kimyon
- 1 çay kaşığı tarçın
- 1 çay kaşığı kırmızı biber
- 1 su bardağı tavuk suyu
- 1 limon (dilimlenmiş)
- 1 su bardağı kuru kayısı (yarıya kesilmiş)
- 1 su bardağı yeşil zeytin
- 1 demet taze kişniş (ince doğranmış)
- Tuz ve karabiber (isteğe göre)

Büyük bir tاجin kabında veya derin bir tencerede zeytinyağını ısıtın. Tavuk parçalarını ekleyin ve her iki tarafını da altın rengini alana kadar kızartın. Tavukları bir tabağa alın ve kenara koyun.

Aynı tencerede doğranmış soğanları ve ezilmiş sarımsakları ekleyin ve yumuşayana kadar kavurun.

Zencefil, zerdeçal, kimyon, tarçın ve kırmızı biberi ekleyin. Baharatlar kokusunu salana kadar karıştırarak pişirin.

Tavuk parçalarını tekrar tencereye ekleyin. Tavuk suyunu, dilimlenmiş limonu, kuru kayısıları ve yeşil zeytinleri ekleyin. Karışımı iyice karıştırın.

Tencerenin kapağını kapatın ve kısık ateşte yaklaşık 45-60 dakika pişirin. Tavuklar tamamen pişip yumuşayana kadar pişirmeye devam edin.

Piştirme işlemi tamamlandıktan sonra, taze kişnişle süsleyin ve yanında kuskus veya pirinç ile servis edin.

