

Fatfeh Djej

Toplam 53 dk

Hazırlama 20 dk · Pişirme 33 dk

5 kişilik

Orta

~348 kcal

Açılış 18/10

Fatfeh djej, kızartılmış ekmeği, tavuk, nohut ve tahinli yoğurdu katmanlayarak Levant mutfağında kaşıkla zengin gelen sıcak bir tabak kurar.

Malzemeler

- 350 gr Tavuk göğsü
- 2 adet Pide ekmeği
- 1.5 su bardağı Haşlanmış nohut
- 1.5 su bardağı Yoğurt
- 2 yemek kaşığı Tahin
- 2 yemek kaşığı Çam fıstığı
- 2 yemek kaşığı Limon suyu
- 1 diş Sarımsak

Yapılış

1. Pide ekmeğini küp kesip 180°C fırında 5 dakika kızartın.
2. Tavuğu baharatlı suda 25 dakika pişirip didikleyin.
3. Tahinli yoğurt sosunu limon ve sarımsakla karıştırın.
4. Ekmeği, nohut ve tavuğu servis kabına kat kat yerleştirin.
5. Yoğurt sosunu servis anında dökün, kızartılmış ekmeği yumuşamasın.

PÜF NOKTASI

Ekmeği son anda birleştirmek tabanı tamamen yumuşamasını engeller.

SERVIS ÖNERİSİ

Üstüne çam fıstığı serpiyerek sıcak servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt

Susam

Kuruyemiş