

# Musakhan

Toplam 95 dk

Hazırlama 20 dk · Pişirme 51 dk

4 kişilik

Orta

~560 kcal

Açılış 18/10

Filistin fırınlarındaki bu lezzetli soğan, tavuk ve ekmeğin üst üste geldiği cömert paylaşılabilir yemeği.

## Malzemeler

- 800 gr Tavuk but
- 4 adet Lavaş ekmeği
- 5 adet Soğan
- 2 yemek kaşığı Sumak
- 50 gr Çam fıstığı
- 3 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 1 çay kaşığı Tuz
- 0.5 çay kaşığı Karabiber

## Yapılış

1. Tavuk parçalarını tuz, karabiber ve sumakla ovun.
2. Tavuğu 200°C fırında 30 dakika pişirin, derisi renk almaya başlasın.
3. Soğanları zeytinyağında 8 dakika kısık ateşte pişirin, tatlılaşmaya başlasın.
4. Sumak ve çam fıstığını soğana ekleyip 3 dakika çevirin.
5. Tabun veya lavaş ekmeğine soğanları karşıya tavuğu üstüne yerleştirin.
6. Musakhanı 190°C fırında 15 dakika ısıtmek kurumasını diye hemen çıkarın.

### PÜF NOKTASI

Soğanı sumakla 15 dakika pişirin; tatlılaşmasını ekmeği 15 dakika ısıtmek kurumasını diye hemen çıkarın.

### SERVIS ÖNERİSİ

Üzerine çam fıstığı ve maydanoz serpin.

## Alerjenler

Gluten

Kuruyemiş