

Rfissa

Toplam 180 dk Hazırlama 15 dk · Pişirme 75 dk 6 kişilik Zor ~530 kcal Açılış 10/10

Fas rfissa yemeği tavuk, mercimek ve kat kat ekmeği baharatlı sosla aynı tabakta toplar.

Malzemeler

- 1 kg Tavuk but
- 1 su bardağı Yeşil mercimek
- 6 adet Yufka ekmeği
- 1 tatlı kaşığı Zerdeçal
- 2 adet Soğan
- 1 tatlı kaşığı Zencefil
- 1 tatlı kaşığı Ras el hanout
- 1 yemek kaşığı Çemen otu tohumu
- 1 çay kaşığı Tuz

Yapılışı

1. Tavuğu soğan, mercimek, zencefil ve baharatlarla tencereye alın.
2. Üzerini geçecek su ekleyip 60 dakika kısık ateşte pişirin.
3. Tavuğu çikararak didikleyin, sosu 10 dakika yoğunlaştırın.
4. Yufka veya msemen parçalarını servis tabağına yayın.
5. Sıcak sosu ekmeklerin üzerine gezdirin, ekmekler kuru kalmalarını.
6. Tavuğu üste alıp 5 dakika bekletin ve sıcak servis edin.

PÜF NOKTASI

Ekmekleri servis tabağına aldığınız ve sosu hemen dökün; ekmek sosu çekince doku yumuşar, beklerse hamurlaşır.

SERVIS ÖNERİSİ

Sıcak olarak, mercimekle birlikte servis edin.

Alerjenler

Gluten