

# Sumaklı Nohutlu Tavuk Tava

Toplam 34 dk

Hazırlama 14 dk · Pişirme 20 dk

4 kişilik

Orta

~318 kcal

Açılış 9/10

Kahramanmaraş usulü sumaklı nohutlu tavuk tava; tavuk parçalarını haşlanmış nohut, kapy biber ve soğanla buluşturup Maraş biberi ve sumakla baharatlandırılmış, parlak bir akşam tabağıdır.

## Malzemeler

- 550 gr Tavuk but kuşbaşı
- 1.5 su bardağı Haşlanmış nohut
- 1 adet Soğan
- 1 yemek kaşığı Sumak
- 1 adet Kapy biber
- 2 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 1 çay kaşığı Tuz
- 1 tatlı kaşığı Maraş biberi
- 2 diş Sarımsak
- 0.5 tatlı kaşığı Karabiber
- 0.5 demet Maydanoz

## Yapılış

- Tavuk kuşbaşı kesin, tuz ve karabiberle ovun; soğanı yarım ay, kapy biberi 2 cm kare doğrayın ve 1 dakika soteleyin.
- Geniş tavada zeytinyağı orta-yüksek ateşte 150°C'ye 7 dakika her yüzü mühürleyin.
- Soğan ekleyip 4 dakika pembeleştirin, sarımsak ve Maraş biberini 30 saniye çevirip kapy biberi katıp 3 dakika soteleyin.
- Haşlanmış nohudu suyuyla birlikte ekleyin, kapakla 15 dakika 180°C'de sosun çekmesini bekleyin.
- Sumakı yarım su bardağı suyla karıştırıp 1 dakika daha karıştırarak ocaktan alın.
- Servis tabağına paylaştırmak için kalan sumak ve ince doğranmış maydanozla taçlandırarak servis edin.

### PÜF NOKTASI

Maraş biberi tatlı varyantını seçerseniz aroma ön planda kalacaktır. Sevenler tatlı-acı kombinli kullanabilir. Nohudu suyunu süzmeden ekleyin; bir miktar nişastalı su sosu bağlar.

### SERVİS ÖNERİSİ

Servis tabağına paylaştırmak için üstüne bol maydanoz ve ekstra sumak serpin; yanında bulgur pilavı veya tandır ekmeğiyle servis edin.

