

Filistin Usulü Musakhan, Sumaklı Tavuk ve Soğan Tepsisi

Toplam 95 dk Hazırlama 15 dk · Pişirme 54 dk 4 kişilik Kolay ~304 kcal Açılış 7/10

Filistin mutfağının en sevilen tepsi yemeği musakhan, sumakla bolca harlanmış tavuk butları yumuşatılarak kavrulmuş soğan ve lavash üzerinde buluşturuyor. Çam fıstığı ve cömert zeytinyağı tek bir tabakta Levant'ın klasik aroma dengesini kuruyor. Misafir sofrası için ideal, tek tepside bütün öğün.

Malzemeler

- 700 gr Tavuk but
- 4 adet Soğan
- 2 yemek kaşığı Sumak
- 4 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 4 adet Lavash
- 2 yemek kaşığı Çam fıstığı
- 0.5 çay kaşığı Bahar 7'si veya yenibahar
- 1 yemek kaşığı Limon suyu
- 1 çay kaşığı Tuz
- 0.5 çay kaşığı Karabiber

Yapılışı

- Tavuk butlarını sumak (1 yk), zeytinyağı (1 yk), bahar 7'si, tuz ve karabiberle marine edin; 15 dakika dinlendirin.
- Soğanları mayıncıya ince doğrayın geniş tavada zeytinyağında (2 yk) yumuşayana kadar 10-12 dakika sotelendirin, kalan sumak (1 yk) ekleyip 1 dakika çevirin.
- Lavashları tepsiye serin; üzerine soteli soğanları 15 dakika marine tavuk butları ile dizin.
- Kalan soğan-zeytinyağı karışımını tavuğun üzerine gezdirin, üzerine son zeytinyağı (1 yk) ve limon suyunu serpin.
- 200°C ön ısıtılmış fırında 35-40 dakika pişirin; üzeri kızarmadan 5 dakika üst ızgaraya alabilirsiniz.
- Çam fıstığını kuru tavada altın rengine dönene kadar 2 dakika kavurup fırında 10 dakika tepsiye serpin; lavashla sararak servis edin.

PÜF NOKTASI

Sumak cömert kullanılmıyorsa musakhan'ın özünü kaybeder. Mümkünse Filistin zeytinyağı veya iyi bir Ege erken hasat seçin; soğanlar zeytinyağın yumuşadıkça lavasha tat sızdırır.

SERVIS ÖNERİSİ

Yan1nda sade yoğurt, tahinli salata veya soğuk ayranla servis edin; tavuğu lavashla sararak elle yenmesi geleneksel.

Alerjenler

Gluten

Kuruyemiş