

Sumaklı Tavuk Pilav Kasesi

Toplam 68 dk

Hazırlama 18 dk · Pişirme 28 dk

4 kişilik

Orta

~388 kcal

Açılış 17/10

Filistin musakhanından esinlenen kase formu; bol sumakla yoğrulan tavuk parçaları yağda kavrulmuş soğan, pirinç ve sarımsaklı yoğurt sosla buluşunca Levant sofrasının kase versiyonunu kurar.

Malzemeler

- 500 gr Tavuk but kuşbaşı
- 1.5 su bardağı Pirinç
- 1 su bardağı Yoğurt
- 1 yemek kaşığı Sumak
- 1 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 2 adet Soğan
- 2 diş Sarımsak
- 1 tatlı kaşığı Tuz
- 0.5 tatlı kaşığı Karabiber
- 0.5 demet Maydanoz

Yapılış

- Pirinci yıkayıp 10 dakika 1 litre suya bekletin; soğanları mayı doğrayıp sarımsakları ezin, maydanozu ince kıyın.
- Tavuğu zeytinyağında 1 dakika sumak, tuz ve karabiberle yoğurup 10 dakika dinlendirin.
- Geniş tavada kalan zeytinyağına soğanları 10 dakika derin pembeleştirin; sarımsakları 30 saniye çevirip yanlarına ayırın.
- Tavuğu tavaya ekleyip her yüzünü 8 dakika mühürleyin; süzölmüş pirinci 1 dakika çevirip 3 su bardağı sıcak su katıp kapakla kısık ateşte 18 dakika pişirin.
- Yoğurdu kalan ezilmiş sarımsak ve tuzla çırparak yoğurt sosu hazırlayın.
- Pilavı ve tavuğu kaseslere paylaştırdığınız üzerine kavrulmuş soğan, kalan sumak ve maydanoz serpin; yan tarafa yoğurt sosla servis edin.

PÜF NOKTASI

Soğanları mayı kesip orta ateşte uzun uzadı 10-12 dakika pembeleştirin; musakhan imzası bu derin karamelizasyondur. Sumak iki aşamada katılarak yoğurun, servis öncesi serpin.

SERVIS ÖNERİSİ

Üzerine bol maydanoz, ekstra sumak ve istenirse kavrulmuş çam fıstığı serpip yoğurt sosla servis edin; yanlarında veya sıcak olarak alın.

Alerjenler

Süt