

Sumaklı Tavuk Sote

Toplam 30 dk

Hazırlama 14 dk · Pişirme 16 dk

4 kişilik

Kolay

~286 kcal

Açılış 7/10

Kilis usulü sumaklı tavuk sote; tavuk parçalarını kapyaya biber, soğan ve sarımsakla mühürlenip son anda eklenen sumakla parlak ve ekşimsi bir tava yemeğine dönüşmesidir.

Malzemeler

- 500 gr Tavuk göğsü
- 2 adet Kapyaya biber
- 1 adet Soğan
- 1 yemek kaşığı Sumak
- 2 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 2 diş Sarımsak
- 1 tatlı kaşığı Tuz
- 0.5 tatlı kaşığı Karabiber
- 0.5 demet Maydanoz

Yapılışı

1. Tavuğu kuşbaşı kesin, tuz ve karabiberle ovun; soğanı yarım, kapyaya biberleri 1.5 cm kare doğrayın, sarımsığı ezin.
2. Geniş tavada zeytinyağı orta-yüksek ateşte 15 dakika tavuğu 6 dakika her yüzü altına renge gelene kadar mühürleyin.
3. Soğanı ekleyip 3 dakika pembeleştirin; sarımsığı 30 saniye çevirin, kapyaya biberi katıp 4 dakika soteleyin.
4. Sumakı serpip 1 dakika daha karıştırarak ocaktan alın.
5. Servis tabağına paylaşırken üstüne ince doğranmış maydanoz serpin.
6. Sıcak servis edin; istenirse limon dilimi veya bir kaşığı yoğurtla denkleştirin.

PÜF NOKTASI

Sumak pişmenin son 1 dakikasında ekleyin; uzun süre ısıyla renkleri kaybolur. Tavuğu küçük parçalara bölün; mühürleme süresi kısaldıkça su salmaz, sote dokusu korunur.

SERVİS ÖNERİSİ

Tabağa alıp üzerine bol kivi maydanoz serpin; yanında bulgur pilavı veya çizburger servis edin.