

# Sumaklı Tavuklu Fattoush

Toplam 26 dk

Hazırlama 14 dk · Pişirme 12 dk

4 kişilik

Kolay

~248 kcal

Açılış 4/10

Sumaklı tavuklu fattoush, çökmekli salatayı zgar tavukla birleştirerek Orta Doğu usulü ferah bir öğün kurar.

## Malzemeler

- 400 gr Tavuk göğsü
- 1 küçük adet Marul
- 2 adet Domates
- 1 su bardağı Lavaş cipsi
- 1 tatlı kaşığı Sumak
- 1 adet Salatalık
- 0.3 demet Maydanoz
- 2 yemek kaşığı Limon suyu
- 2 yemek kaşığı Zeytinyağı

## Yapılış

1. Tavuğu 10 dakika pişirin, sos dengesi bozulmasın diye fazla suyunu süzdürün.
2. Tavuğunu 5 dakika dinlendirin ve lifleyin, sıcak buhar yaprakları öldürmesini.
3. Sumağı limon suyu ve zeytinyağıyla açış şekliyle tek noktada kalmasını.
4. Ana malzemeleri sosla 1 dakika ezmeden harmanlayın parçaları dağılmasını.
5. Lavaş cipsini son anda ekleyin, salata beklerken gevrekliğini kaybetmesini.
6. Salatası servis tabağına alırsanız sos parlakken sofraya çıkarın.

### PÜF NOKTASI

Ekmeği son anda eklemek gevrekliğini korur.

### SERVIS ÖNERİSİ

Sumaklı tavuklu fattoush salatasını lavash cipsleri yumuşamadan geniş kasede hemen sunun.

## Alerjenler

Gluten