

# Fatfeh Djej

Toplam 40 dk

Hazırlama 20 dk · Pişirme 20 dk

5 kişilik

Orta

~348 kcal

Açılış 18/10

Fatfeh djej, kızarmış ekmeğe, tavuk, nohut ve tahinli yoğurdu katmanlayarak Levant mutfağında kaşıkla zengin gelen sıcak bir tabak kurar.

## Malzemeler

- 350 gr Tavuk göğsü
- 2 adet Pide ekmeği
- 1.5 su bardağı Haşlanmış nohut
- 1.5 su bardağı Yoğurt
- 2 yemek kaşığı Tahin
- 2 yemek kaşığı Çam fıstığı

## Yapılışı

- Pide ekmeğini küp kesip 190°C fırında 10 dakika kızartın.
- Tavuk göğsünü haşlayıp didikleyin, nohutla birlikte 15 dakika.
- Yoğurt ve tahini çarpılarak sos hazırlayın.
- Kızarmış ekmeğe, tavuklu nohut ve yoğurtlu sosu kat kat birleştirin.
- Çam fıstığı serpip hemen servis edin.

### PÜF NOKTASI

Ekmeği son anda birleştirmek tabanı tamamen yumuşamasını engeller.

### SERVIS ÖNERİSİ

Üstüne çam fıstığı serpip sıcak servis edin.

## Alerjenler

Gluten

Süt

Susam

Kuruyemiş