

# Musakhan

Toplam 65 dk

Hazırlama 20 dk · Pişirme 45 dk

4 kişilik

Orta

~560 kcal

Açılış 18/10

Filistin fırınlarındaki sumaklı soğan, tavuk ve ekmeğin üst üste geldiği cömert paylaşım yemeği.

## Malzemeler

- 800 gr Tavuk but
- 4 adet Lavaş ekmeği
- 5 adet Soğan
- 2 yemek kaşığı Sumak
- 50 gr Çam fıstığı
- 3 yemek kaşığı Zeytinyağı

## Yapılış

1. Tavuk butları 200°C fırında 35 dakika pişirin.
2. Soğan zeytinyağı ve sumakla 15 dakika pişirin.
3. Lavaş üzerine soğan ve tavuğu yerleştirip 10 dakika fırınlayın.

### PÜF NOKTASI

Soğan sumakla 15 dakika pişirin; tatlın ekmeği 1 slatmadartıştır.

### SERVIS ÖNERİSİ

Üzerine çam fıstığı ve maydanoz serpin.

## Alerjenler

Gluten

Kuruyemiş