

Sumaklı Tavuk Tepsi

Toplam 38 dk

Hazırlama 14 dk · Pişirme 24 dk

4 kişilik

Kolay

~304 kcal

Açılış 7/10

Sumaklı tavuk tepsi, tavuk parçalarını soğan ve sumakla buluşturarak ekşi, sulu ve fırında pişirilmiş bir ana yemek kurar.

Malzemeler

- 700 gr Tavuk but
- 2 adet Soğan
- 1 tatlı kaşığı Sumak
- 2 yemek kaşığı Zeytinyağı

Yapılış

1. Tavuk butları tepsiye alınıp soğanları doğrayıp üstüne yayın.
2. Sumak ve zeytinyağı tüm yüzeye eşit biçimde dağıtın.
3. Tepsiyi karıştırıp soğanları tavuğa temas etmesini sağlayın.
4. Yemeği 200°C fırında 25-30 dakika pişirin.
5. Sıcak olarak bekletmeden servis edin.

PÜF NOKTASI

Soğanları doğramak tepside tavukla birlikte karamelize olmasını sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Tabakta kuzu pembesi tabaka halinde dilimleyip üstüne pişme suyundan iki kaşık dökün.