

Sumaklı Tavuklu Fattoush

Toplam 26 dk

Hazırlama 14 dk · Pişirme 12 dk

4 kişilik

Kolay

~248 kcal

Açılış 4/10

Sumaklı tavuklu fattoush, çikmekli salatayı zgaravukla 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

Yapılı

1. Tavuk göğsünü sumakla ovun, tavada 6-7 dakika pişirip dilimleyin.
2. Marulu iri doğrayı domatesleri lokmalık parçalara ayırın.
3. Lavaş cipsini kırısalatanı çik tabakasına hazırlayın.
4. Marul, domates ve sumaklı tavuğu geniş kapta birleştirin.
5. Lavaş cipsini en son ekleyip hemen servis edin.

PÜF NOKTASI

Ekmeği son anda eklemek gevrekliğini korur.

SERVIS ÖNERİSİ

Tabağı tahta masaya koyup yanına dilimlenmiş limon ve bir kase sarımsaklı yoğurt ilştirin.

Alerjenler

Gluten