



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

MUSAKHAN

1 adet bütün tavuk
3 adet pide veya lavaş
1/2 su bardağı toz sumak
1 tatlı kaşığı kimyon
150 gr yağ
1 çay bardağı badem veya çamfıstığı
1 çay kaşığı tuz

Tavuğun kanat but göğüs kısımlarını eklem yerlerinden ayırdıktan sonra haşlayın.
Soğanları kuşbaşı doğrayın ve yağda 30 dk.ya yakın kısık ateşte çökünceye kadar yakmadan kavurun. Soğanların çabuk çökmesi için tuzunu ilave edin.
Soğana, 2 kepçe tavuksuyundan dökün, 3 yemek kaşığı sumak ve 1 tatlı kaşığı kimyon ilave edin karıştırın.
Tavukları da ilave edin, sumağın tadını alması için kısık ateşte 10dk. pişirin
Tavukları süzüp çıkartın ve bir fırın tepsisine dizin, kalan sumağı üzerine serperek orta ısıli fırında kızartın.
Pideleri ıslatmak için, soğanlı sosa batırıp çıkartınve başka bir fırın tepsisine dizin.
Pidelerin üzerini soğanlı sos ile kaplayın
En üste kızarmış tavukları dizin.
Sıcak fırında 10 dk. tutup çıkartın.
Kavurduğunuz bademleri üzerine serperek servis yapabilirsiniz.
