



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## MUSAKHAN (FİLİSTİN)

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

- 1 bütün tavuk (parçalara ayrılmış)
- 4 büyük soğan (ince dilimlenmiş)
- 3 yemek kaşığı sumak
- 1 çay bardağı zeytinyağı
- 4 adet büyük lavaş ekmeği (ya da taboon ekmeği)
- 1 yemek kaşığı çam fıstığı (isteğe bağlı)
- Tuz ve karabiber (isteğe bağlı)
- 1 tatlı kaşığı tarçın (isteğe bağlı)
- 1 tatlı kaşığı kakule (isteğe bağlı)

Tavuk parçalarını tuz ve karabiberle ovun. Bir tencerede zeytinyağını ısıtın ve tavuk parçalarını altın rengine dönene kadar kızartın. Ardından tavuğu bir kenara alın.

Aynı tencereye ince dilimlenmiş soğanları ekleyin. Soğanlar yumuşayana kadar orta ateşte pişirin.

Pişen soğanlara sumak ekleyin ve iyice karıştırın. Ardından kızarmış tavuk parçalarını soğan karışımına ekleyin.

Lavaş ekmeğini büyük bir tepsiye yerleştirin. Üzerine soğanlı tavuk karışımını eşit şekilde yayın. İsteğe bağlı olarak çam fıstığı, tarçın ve kakule ekleyin.

Önceden ısıtılmış 180 derece fırında yaklaşık 20-25 dakika pişirin. Ekmek çıtır çıtır olana ve tavuk tamamen pişene kadar fırında tutun.

Musakhan'ı sıcak olarak servis edin. Yanında yoğurt ya da yeşilliklerle birlikte sunabilirsiniz.

