



ביס משיר
הרמוניה של טעמים ללא רגשות אש

עוף מסאחן על מיני פיתות כוסמין



מצרכים:

- 3 בצלים סגולים גדולים פרוסים לרצועות
- 2 בצלים לבנים חתוכים לרצועות
- 750 גרם חזה עוף נקי וחתוך לרצועות
- 4 כפות שמן זית
- 2 כפות סומאק
- מלח ופלפל
- מעט גפרורי שקדים וצנוברים
- 3 פיתות ביס כוסמין חתוכות לחצאים

אופן ההכנה:

לטגן את הבצלים עד ריכוך והשחמה.
להוסיף את חזה העוף עם התבלינים עד לסגירה של העוף (לא ליבש על הגז)
להניח קצת מהתערובת על כל עיגול פיתה ולפזר קצת שקדים וצנוברים.
לחמם תנור ל-200 מעלות ולהכניס את הפיתות מסאחן לעשר דקות עד השחמה ופריכות.

מומלץ להגיש עם טחינת עמבה וסלט קצוץ

