Ayvalı Tavuk Kapama

Toplam 62 dk · Hazırlık 28 dk · Pişirme 34 dk · 4 kişilik · Orta · ~412 kcal · Açlık barı 8/10

Bursa usulü ayvalı tavuk kapama, tavuk butları pirinç ve ayva ile buluşturarak misafirlik bir fırın yemeği kurar.

Malzemeler

- 700 gr Tavuk but
- 1.5 su bardağı Pirinç
- 1 adet Ayva
- 2 yemek kaşığı Tereyağı
- 3 su bardağı Tavuk suyu
- 1 çay kaşığı Tuz

Yapılışı

1. Tavuk butları tuzlayıp tavada 6 dakika mühürleyin.
2. Pirinç ve ayva dilimlerini tereyağında 4 dakika çevirin.
3. Pirinçli karışımı fırın kabına yayın.
4. Tavukları üstüne yerleştirip sıcak tavuk suyunu ekleyin.
5. Yemeği 200°C fırında 24 dakika pirinç suyunu çekene kadar pişirin.
6. 10 dakika dinlendirin, kapama dilimlenirken pirinç dağılmasın.

PÜF NOKTASI

Ayvaları kalın dilimlemek fırında tavukla aynı sürede diri kalmasını sağlar.

SERVIS ÖNERISI

Ayva dilimleriyle sıcak servis edin.

Alerjenler

Süt