

Firikli Tavuk Kapama

Toplam 40 dk

Hazırlama 16 dk · Pişirme 24 dk

4 kişilik

Orta

~326 kcal

Açılış 18/10

Diyarbakir usulü firikli tavuk kapama, isli firik bulgurunu tavuk parçalarıyla buluşturarak doyurucu, tane tane ve akşam sofrasına uygun bir ana yemek yapar.

Malzemeler

- 600 gr Tavuk kalça
- 1.5 su bardağı Firik bulguru
- 1 adet Soğan
- 3 su bardağı Tavuk suyu
- 1 yemek kaşığı Tereyağı

Yapılış

1. Tavuk parçaları kurularak 10 dk geniş tencerede 6 dakika mühürleyin.
2. Doğranmış soğan ekleyip 4 dakika çevirin, tencere tabanını tatlansın.
3. Yıkamış firiği tencereye katıp tavuk yağıyla 2 dakika kavurun.
4. Sıcak suyu ekleyip tavukları firik üstüne yerleştirin.
5. Kapağı kapalı biçimde 18 dakika pişirin, firik diri kalmasını diye ateşi kısın.
6. Ocaktan alıp 5 dakika dinlendirin ve tavukları pilav üstünde servis edin.
7. Tencere dibindeki firik tanelerini ayrı kaşıkla gevşetip tabağa ekleyin.

PÜF NOKTASI

Firiği kısaca kavurmak tencerede isli kokuyu belirginleştirir.

SERVIS ÖNERİSİ

Sıcak servis edin, yanına mevsim salatası ve ayranla tamamlayın.

Alerjenler

Gluten

Süt