

# Kirklareli Hardaliyeli Tavuk Kapama

Toplam 45 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 30 dk

4 kişilik

Orta

~336 kcal

Açılış 7/10

Kirklareli hardaliyeli tavuk kapama, pirinci ve tavuğu hardaliye aromasıyla aynı tencerede pişirerek hafif ekşi, sulu ve tok bir Trakya yemeği yapar.

## Malzemeler

- 600 gr Tavuk but
- 1 su bardağı Pirinç
- 1 su bardağı Hardaliye
- 1.5 su bardağı Su
- 1 adet Kuru soğan

## Yapılış

1. Soğanı doğrayıp tavukla birlikte tencerede 8 dakika çevirin.
2. Pirinci yıkayıp tencereye ekleyin.
3. Pirinci tavuk yağıyla 2 dakika karıştırın.
4. Hardaliye ve sıcak suyu ekleyip kapağı kapatın.
5. Yemeği 20 dakika pişirin, pirinç sertleşmesin diye kapağı açmayın.
6. Kapamayla 10 dakika dinlendirip tavukları pilav üstünde servis edin.

### PÜF NOKTASI

Hardaliyeyi son bölümde eklemek aromasını daha belirgin bırakır.

### SERVIS ÖNERİSİ

Sıcak servis edin, yanında cacık ya da yeşil salata sunun.

## Alerjenler

Hardal