

# Karabuğdaylı Tavuk Firini

Toplam 93 dk

Hazırlama 16 dk · Pişirme 49 dk

4 kişilik

Orta

~418 kcal

Açılış 9/10

Rus usulü karabuğdaylı tavuk firini, tavuk butları karabuğday ve mantarla aynı kapta pişirerek doyurucu bir akşam yemeği kurar.

## Malzemeler

- 4 adet Tavuk but
- 1.5 su bardağı Karabuğday
- 250 gr Mantar
- 1 adet Soğan
- 3 su bardağı Tavuk suyu

## Yapılışı

1. Başlangıç olarak karabuğdayı kuru tavada 3 dakika kavurun.
2. Mantar ve soğanı 6 dakika soteleyip firin kabına alın.
3. Tavuk ve suyu ekleyip 190 derecede 35 dakika pişirin.
4. Tenceresinde sıvı yağ malzemelerin hizasına kadar ekleyin.
5. 5 dakika dinlensin, sıcak malzemenin içine dengeli dağılsın.

### PÜF NOKTASI

Karabuğdayı önceden kavurmak firin tane tane kalmasını sağlar.

### SERVİS ÖNERİSİ

Dereotlu yoğurtla servis edin.