

Kestaneli Tavuk Kapama

Toplam 50 dk

Hazırlama 18 dk · Pişirme 32 dk

4 kişilik

Orta

~418 kcal

Açılış 18/10

Bursa usulü kestaneli tavuk kapama, tavuğu tereyağlı pirinç ve kestaneyle buluşturarak misafirlik bir ana yemek kurar.

Malzemeler

- 700 gr Tavuk but
- 1.5 su bardağı Pirinç
- 150 gr Haşlanmış kestaneye
- 2 yemek kaşığı Tereyağ
- 3 su bardağı Tavuk suyu

Yapılış

1. Başlangıç olarak tavuğu tavada 6 dakika mühürleyin.
2. Pirinç ve kestaneyi tereyağında çevirip fırın kabına alın.
3. Kabın altına sıcak suyu veya sosu kenardan ekleyin.
4. Tavuk suyunu ekleyip yemeği 200 derecede 22 dakika pişirin.
5. Piştikten sonra 10 dakika dinlensin, et suyu kesilince dışarı çıkmasını.
6. Servisinde koyu pişme suyunu ana malzemenin üzerine gezdirin.

PÜF NOKTASI

Kestaneli önceden haşlamak pilavla aynı sürede yumuşak kalmasını sağlar.

SERVİS ÖNERİSİ

Kestaneli tavuk kapamayı sıcak tabakta sunup kestaneleri pirinç ve tavukların üstüne alın.

Alerjenler

Kuruyemiş

Süt