

# Kuru Biberli Tavuk Tava

Toplam 32 dk

Hazırlama 14 dk · Pişirme 18 dk

4 kişilik

Kolay

~292 kcal

Açılış 7/10

Mardin usulü kuru biberli tavuk tava, tavuk parçalarını kuru biber ve soğanla buluşturarak hafif acılı ve bölgesel karakterli bir ana yemek oluşturur.

## Malzemeler

- 600 gr Tavuk kalça
- 6 adet Kuru biber
- 1 adet Soğan
- 2 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 0.5 su bardağı Su
- 1 çay kaşığı Tuz
- 0.5 çay kaşığı Karabiber

## Yapılış

1. Kuru biberleri sıcak suda 8 dakika yumuşatın ve süzün.
2. Tavuk parçalarını kurulaştırın ve karabiberle ovalayın.
3. Tavuğu geniş tavada 8 dakika mühürleyin.
4. Soğanı ekleyip 4 dakika çevirin, tavanın dibindeki lezzeti kaldırın.
5. Kuru biber ve az sıcak suyu ekleyip 8 dakika kapalı pişirin.
6. Kapağı açıp 2 dakika suyunu yoğunlaştırın ve servis edin.
7. Kuru biberi tabakta üstte alıp böylece yemeğin isli aromasını kaybolmaz.

### PÜF NOKTASI

Kuru biberi 5 dakika sıcak suda bekletmek tavada daha hızlı yumuşamasına yardımcı olur.

### SERVİS ÖNERİSİ

Sıcak servis edin, yanında bulgur pilav ve yoğurt sunun.