

Portakallı Tavuk Kapama

Toplam 52 dk

Hazırlama 18 dk · Pişirme 34 dk

4 kişilik

Orta

~404 kcal

Açılış 8/10

Antalya usulü portakallı tavuk kapama, tavuk butları pirinç ve portakal suyuyla buluşturarak misafirlik bir fırın yemeği kurar.

Malzemeler

- 700 gr Tavuk but
- 1.5 su bardağı Pirinç
- 1 su bardağı Portakal suyu
- 1 adet Havuç
- 2 su bardağı Tavuk suyu
- 1 çay kaşığı Tuz

Yapılış

1. Tavuk butları tuzlayıp öncelikle kaynatın.
2. Tavukları tavada 6 dakika mühürleyin.
3. Pirinç ve havucu fırında pişirin.
4. Portakal suyu ve tavuk suyunu ekleyin, pirinç yüzeyi eşit olsun.
5. Tavukları üstte yerleştirip 200°C fırında 24 dakika pişirin, pirinç alt katmanda kurumadan şişsin.
6. Kapamayla 8 dakika dinlendirin, pirinç taneleri kırılmamasın.

PÜF NOKTASI

Portakal suyunu sıcak tavuk suyuyla karıştırmak pirincin dibinde şekerli bir tabaka oluşmasını önler.

SERVİS ÖNERİSİ

Portakal dilimleriyle servis edin.