

Edirne Tavuk Kapama

Toplam 100 dk

Hazırlama 20 dk · Pişirme 63 dk

6 kişilik

Orta

~356 kcal

Açılış 17/10

Edirne saray sofralarından gelen tavuk kapama; haşlanan tavuğun tepside pirinç pilavıyla buluşması kuş üzümü, iç badem ve tarçınla tatlı-ferahımza ve fırdan yararlanmasını biliniz.

Malzemeler

- 6 adet Tavuk but
- 2 su bardağı Pirinç
- 40 gr Tereyağı
- 1 çay kaşığı Tuz
- 3 su bardağı Tavuk suyu
- 0.5 çay kaşığı Karabiber
- 1 adet Soğan
- 2 yemek kaşığı Kuş üzümü
- 2 yemek kaşığı İç badem
- 1 adet Defne yaprağı
- 0.5 çay kaşığı Tarçın

Yapılı

1. Tavuk butları 2 litre soğuk suya alıp defne yaprağı ve birkaç tane karabiberle yavaş kaynatıp 35 dakika haşlayıp köpüğünü alın.
2. Tavuğu suyundan çıkarıp 10 dakika sıcak suya etini iri parçalar halinde didikleyin; haşlama suyunu süzüp kenara alın.
3. Pirinci yıkayıp suyunu süzün; kuş üzümünü 11 suya 10 dakika bekletin. Tepside tereyağı eritip soğan 4 dakika pembeleştirin.
4. Pirinci tereyağı ekleyip 1 dakika çevirin; süzölmüş kuş üzümü, iç badem ve tarçın üzerine 3 su bardağı tavuk suyu, tuz ve karabiberi ilave edip 1 taşın kaynatın.
5. Didiklenmiş tavuğu pirincin üstüne yayıp tepsinin kapağını kapatıp 180°C 1 saat 15 dakika pişirin.
6. Fırdan 5 dakika dinlendirin; kapama tabağına alıp dilimleyerek servis edin.

PÜF NOKTASI

Kuş üzümünü 10 dakika 11 suya bekletin; pilavda eşit dağıtım için iç bademi tepsiye katmadan önce 2 dakika tereyağında çevirirseniz aroma derinleşir.

SERVIS ÖNERİSİ

Tepsiyi sofraya getirip kapama tabağında dilim dilim alınıp üstüne hafifçe karabiber ve isteğe göre kıyma maydanoz serpin.

Alerjenler

Süt

Kuruyemiş