

Tavuk Kapama

Toplam 105 dk

Hazırlama 20 dk · Pişirme 62 dk

6 kişilik

Orta

~520 kcal

Açılış 18/10

Tavuk suyu ile pişen pirinç ve fıstık ezmesi tavuk parçalarıyla doyurucu bir Rumeli yemeği.

Malzemeler

- 6 adet Tavuk but
- 2 su bardağı Pirinç
- 1 adet Soğan
- 2 yemek kaşığı Tereyağ
- 3 su bardağı Tavuk suyu
- 1 su bardağı Sıcak su
- 1.5 tatlı kaşığı Tuz
- 0.5 çay kaşığı Karabiber

Yapılış

1. Tavuk butları tuzlu suda 25 dakika haşlayın ve suyunu ayırın.
2. Pirinci sıcak suda 20 dakika bekletip süzün.
3. Soğan tereyağında 4 dakika kavurun, pirinci ekleyip 3 dakika çevirin.
4. Pirinci fırın tepsisine yayın tavuk suyu ve sıcak suyu ekleyin.
5. Tavukları pirincin üzerine yerleştirin ve 190°C fırında 25-30 dakika pişirin.

PÜF NOKTASI

Pirinci tepsiye almadan önce 20 dakika sıcak suda bekletin; fırında tane tane pişer.

SERVIS ÖNERİSİ

Turşu ve yoğurtla sofraya alın.

Alerjenler

Süt