

# Tavuk Topkap1

Toplam 140 dk

Hazırlama 65 dk · Pişirme 55 dk

6 kişilik

Zor

~620 kcal

Açılış 10/10

Tavuk Topkap1 kemiksiz tavuk butları ile pilavla doldurup fırında kızartılır. İstanbul davet sofraları için yakışan gösterişli bir ana yemektir.

## Malzemeler

### Tavuk için

- 6 adet Kemiksiz tavuk but
- 3 yemek kaşığı Yoğurt
- 1 yemek kaşığı Domates salçası
- 3 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 1.5 tatlı kaşığı Tuz
- 0.5 çay kaşığı Karabiber

### İç pilav için

- 1.5 su bardağı Baldo pirinç
- 2 yemek kaşığı Tereyağı
- 3 yemek kaşığı Dolmalık st1k
- 3 yemek kaşığı Kuş üzümü
- 0.5 çay kaşığı Yenibahar
- 0.3 çay kaşığı Tarçın
- 2 su bardağı Tavuk suyu

## Yapılış

- Pirinç 20 dakika sıcak suda bekletip süzün.
- Tavukları yoğurt, salça, zeytinyağı, tuz ve karabiberle marine edin.
- Tereyağında dolmalık st1k 10 dakika pembeleştirin.
- Pirinç ekleyip 4 dakika kavurun, kuş üzümü ve baharatları katın.
- Tavuk suyunu ekleyip pilavı 10 dakika yarım pişirin.
- Tavuk butlarını iç pilavla doldurun, bohça gibi kapatın.
- Tavuk Topkapıyı 190°C fırında 35-40 dakika kızarana kadar pişirin.

### PÜF NOKTASI

İç pilavı tam pişirmeden bırakmak fırında tavuk içinde lapa oluşumunu önler.

## SERVIS ÖNERİSİ

Yoğurtlu salata, köz biber ve sade ayranla servis edin.

## Alerjenler

Süt

Kuruyemiş