

Samsun Tiritli Tavuk Kapama

Toplam 50 dk

Hazırlama 20 dk · Pişirme 30 dk

6 kişilik

Orta

~298 kcal

Açılımlar 7/10

Samsun tiritli tavuk kapama, et suyunu çeken pide taban üstüne tavuk yerleştirerek Karadeniz sofralarında yumuşak, sulu ve paylaşılabilir bir ana yemek kurar.

Malzemeler

- 700 gr Tavuk kalça
- 2 adet Pide ekmeği
- 1 adet Kuru soğan
- 0.5 çay kaşığı Karabiber
- 1 çay kaşığı Tuz
- 1 adet Defne yaprağı
- 1.5 yemek kaşığı Tereyağı
- 0.5 çay kaşığı Pul biber

Yapılışı

1. Tavuğu soğan, tuz ve defneyle tencereye alıp üzerini geçecek kadar su ekleyin.
2. Tavuğu orta ateşte 25 dakika haşlayın ve berrak su için yüzey köpüğünü alın.
3. Pideyi iri parçalara bölüp servis tabağına yayın ve sıcak tavuk suyuyla 1 slatın.
4. Tavuğu kemiklerinden ayrılmadıkça, pideye eşit yayın.
5. Tereyağı pul biberle 2 dakika kızdırıp tavuğun üzerine gezdirin.
6. Kapamayı 5 dakika dinlendirin, pide suyu çekip tabakta dağılmasını.

PÜF NOKTASI

Pideleri servis öncesi 2-3 kepçeden fazla 1 slatmamak tabanını tamamen dağılmasını önler.

SERVIS ÖNERİSİ

Üzerine karabiber serperek sıcak servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt