

Manisa Üzümlü Tavuk Kapama

Toplam 43 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 28 dk

4 kişilik

Orta

~318 kcal

Açılış 17/10

Manisa üzümlü tavuk kapama, pirinç ve tavuğu kuru üzüm dokunuşuyla pişirerek hafif tatlı dengeli bir bağ evi yemeği sunar.

Malzemeler

- 600 gr Tavuk but
- 1 su bardağı Pirinç
- 2 yemek kaşığı Kuru üzüm
- 1 adet Soğan
- 2 su bardağı Su
- 0.5 çay kaşığı Tuz
- 0.3 çay kaşığı Karabiber

Yapılış

1. Tavuk parçalarını tuz ve karabiberle ovup 10 dakika dinlendirin.
2. Soğanı ve tavuğu geniş tencerede 8 dakika çevirin.
3. Pirinci yıkayın ve tavukları arasına koyun.
4. Sultaniye üzümü ve sıcak suyu ekleyin, pirinç tabana yapışmasın diye düzleyin.
5. Yemeği kısık ateşte 18 dakika pişirin.
6. Kapağı kapalı 10 dakika demlendirip sıcak servis edin.

PÜF NOKTASI

Üzümü az miktarda kullanmak tavuk tadını tencereye düşürmez.

SERVIS ÖNERİSİ

Geniş tabağa porsiyonlayıp ortada salça ve sumakla, kenarda mevsim sebzesiyle tamamlayın.