



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## FIRINDA TAVUK KAPAMA (AYDIN)

Aydın Valiliği

5 parça tavuk pizola  
1 adet orta boy soğan  
2 adet defne yaprağı  
1 tatlı kaşığı tuz  
600 gr pirinç  
150 gr tereyağı  
6 dal taze soğan  
1 çay kaşığı karabiber  
1 dolu tatlı kaşığı tuz  
6 su bardağı tavuk suyu

Uygun büyüklükte bir tencereye temizlenmiş tavuk parçaları yerleştirilir. Üzerini geçecek miktarda su ilavesi edilir. Tuzu atılır. Bir adet orta boy soğan dörde bölünür, iki adet defne yaprağı eklenerek tavuklar haşlanmaya bırakılır.

Pirinç, bol su ile yıkanır ve bir kaptan üzerine geçecek kadar sıcak su ve iki çay kaşığı tuz ile 15 dakika beklemeye alınır. Sürenin sonunda pirincin suyu süzülür ve bir kere durulanır. Taze soğanlar ince ince kıyılır ve tereyağı ile sotelenir.

Üzerine süzölmüş pirinçler eklenir, kavurmaya devam edilir. Tuz ve karabiber ilavesi yapılır.

Fırın tepsinine kavrulmuş pirinç eşit şekilde dağıtılır, üzerine haşlanmış tavuk parçaları eklenir. Sıcak tavuk suyu tepsinin her tarafına dökölür. 150 derece ısıtılmış fırında pirinç suyunu çekinceye kadar pişirilir. Servis edilir.

Not: Çeşitli kültürlerin yaşadığı ve etkilerinin halen sürdüğü Aydın'da, tavuk kapamayı önce göçmenler yapmış ve daha sonra yaygınlaşmıştır.

