



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GÜVEÇTE TAVUK KAPAMA

Eyüp Sevinç

1 adet bütün tavuk
2 su bardağı pirinç
3 yemek kaşığı tereyağı
3 su bardağı tavuk suyu
¼ demet dereotu
¼ demet maydanoz
Tuz
Karabiber

Tavuğu geniş bir tencerede üzerini geçecek kadar suda haşlayın. Haşlandıktan sonra tavuğu biraz soğutun. Soğuduktan sonra parçalara ayırın. Pirinci sıcak suda 20 dakika ıslatın. Bir tencerede tereyağını eritip pirinci ekleyin. Bir miktar tuz ekleyip kavurun. Kavrulan pirince tavuk suyunu ekleyip kısık ateşte suyunu çekene kadar pişirin. Pilav suyunu çektikten sonra 20 dakika dinlendirin. Dereotu ve maydanozu kıyıp dinlenmiş pilava ekleyip karıştırın. Geniş bir güvecin içine pilavı yerleştirin. Üzerine parçaladığınız tavukları dizip 180 derece fırında tavuklar kızarana kadar bekletin. Sıcak servis edin.

