



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## KAPAMA (ESKİŞEHİR)

1 bütün tavuk  
3 su bardağı pirinç  
2 çorba kaşığı tereyağı  
4.5 su bardağı tavuk suyu  
Tuz, karabiber

1. Tavuğu temizleyip yıkayın. Bir tencereye alıp 4 bardak su ekleyin ve tavuğu haşlayın. Pişince, suyunu süzerek başka bir kaba alın. Tavuğu iri parçalara ayırın.
2. Pirinci tuzlu sıcak suda 15 dakika bekletin. İyice yıkayıp süzün. Karnıyarık tenceresinde tereyağını kızdırın. Pirinci ilave edip şeffaflaşınca kadar kavurun. Tavuk suyuna su ekleyerek 4.5 su bardağına tamamlayın. Pirince ekleyip tuz serpin ve pilavı pişirin.
3. Pilavı fırın tepsisine alın. Üzerine tavuk parçalarını yerleştirip fırına verin. Tavuklar kızarıncaya kadar pişirin.