KAPAMA (TEKİRDAĞ)

https://www.aksam.com.tr

6-8 adet tavuk incik
2 su bardağı pirinç
6 su bardağı soğuk su
1-2 adet orta boy soğan (Arzuya göre)
Tane karabiber (Arzuya göre)
Defne yaprağı (Arzuya göre)
1 çorba kaşığı tereyağı
Tuz
Karabiber

Tavukları güzelce yıkadıktan sonra soğuk suyu ve tavukları (etleri) derin bir tencereye yerleştirin.
1 tatli kaşığı tuz ilave edip 30 dakika kaynatın.
Arzu ederseniz bu aşamada 4'e bölünmüş soğan, defne yaprağı ve tane karabiber ile haşlama suyunun tadını aromalandırabilirsiniz.
Pirinci birkaç su yıkayıp nişastasını süzdürün.
Tepsiyi ocağın üstüne alın margarini şeffaflanana kadar eritin.
Pirinci tepside 4-5 dakika kadar kavurun.
Yarım tatlı kaşığı kadar tuz ve 1 silme çay kaşığı kadar karabiber ilave edin. Her yere eşit kalınlıkta tepsiye pirinci düzeltin.
Haşlanmış olan tavukları aralıklı olarak tepsideki pirinçlerin üzerine yerleştirin.
4 su bardağı sıcak tavuk suyunu tavuk parçalarının üzerinden yavaş yavaş tepsiye yaydırın.
Yüksek sıcaklıkta bir fırında 45 dakika kadar (pirinciler suyunu çekene kadar) pişirin.
Fırını kapatıp 15-20 dakika kadar demlenmesini bekleyin. Ilık olarak servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:146716 • adı:Kapama (Tekirdağ) • gönderen:hatip • indirme tarihi:29.03.2024 - 02:49