



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PİRİNÇLİ TAVUK KAPAMA (MERİÇ EDİRNE)

Meriç Kaymakamlığı

Tavuk baget 1250 gr / 10 adet  
Pirinç 660 gr / 4 su bardağı  
Kuru soğan 430 gr / 2 adet (büyük boy)  
Su 3000 ml / 15 su bardağı  
Tereyağı 80 gr / 4 yemek kaşığı  
Karabiber 1 gr / 1 çay kaşığı  
Tuz 12 gr / 3 tatlı kaşığı

Tavuk etleri tencereye konur ve üzerine su eklenir.  
Üzerine yemeklik doğranan kuru soğanlar kuru soğanlar eklenir.  
Tuz eklenir.  
Pirinç tereyağı ile kavrulur.  
Kavrulan pirinç fırın tepsisinin tabanına yayılır.  
Üzerine soğanlı tavuk eti ve suyu konur.  
Etlerin hizasına gelecek kadar et suyu eklenir, yeterli gelmezse su ilave edilebilir  
Üzerine karabiber ilave edilerek 180 derece fırına verilir ve 30 dakika pişirilir.  
Pişikten sonra fırının içinde üstü kapatılır.  
20 dakika dinlendirilir ve servis edilir.

Not: Özellikle bayramlarda yapılan bir yemektir. Adını üstünün kapatılmasından alır.

