



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PİRİNÇLİ TAVUK KAPAMA (MERİÇ EDİRNE)

Avrupa Birlięi
Bulgaristan - Türkiye Sınır Ötesi İşbirliği Programı

2,5 su bardaęı pirinç
1 adet orta boy kuru soęan
1 yemek kaşığı margarin
Tavuk eti (but ya da incik)
6 bardak su
Ayçiçek yaęı
Tuz
Karabiber

Öncelikle tavuk eti kısık ateşte haşlanır ve soğumaya bırakılır. Bir tencerede yemeklik doğranmış soğan kavrulur. Sonra pirinç eklenip kavrulmaya devam edilir. Kavrulan pirinçler fırın tepsisine serilir. Üzerine tavuk eti ve suyu üzerine çıkacak kadar konur. Tuz ve karabiberi eklenip 200 derecelik fırında 35-40 dk pişirilir. 20 dk dinlendirildikten sonra servise hazırdır.

Not: Bazı tariflere göre tavukların haşlandığı suya soğan eklenerek yapılabilir.