



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞARKÖY'ÜN GÖCELİ KAPAMASI (TEKİRDAĞ)

MALZEMESİ:

1 kg. tavuk
3 bardak pirinç
1 bardak buğday
1 soğan
1 kaşık salça
sıvıyağ
su
tuz.

Parçalara bölünmüş tavuğu yağda bir iki çevirip üzerine küp küp doğranmış soğanı ekleyin ve pembeleştirin. Salçayı da ilave ederek bir iki karıştırın ve bolcasıca su ekleyerek pişmeye bırakın. Fırın tepsi-sıneyıkanmış pirinci ve bir taşım kaynatılmış buğdayı yayın Pişen tavuğu suyu ile birlikte üzerine yayın. Tuzunu ilave edip 180 derecede ısıtılmış fırında suyunu çekip pirinçler pişinceye kadar tutun.