



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAVUK BÜRYAN

<https://yemek.name>

2 adet tavuk budu
1 su bardağı pirinç
1 adet soğan
1 adet domates
Zeytinyağı
Karabiber
Defne Yaprığı
Tuz

Tavuk butları 2 3 su bardağı su, defne yaprağı ve tuz ile haşlanır.
Pirinç 1/2 su bardağı su ve az tuzla suyunu çekene kadar pişirilir.
Soğan ince ince doğranıp zeytinyağında kavrulur.
Domates püre haline getirilip kavrulan soğanlara eklenir.
Domates suyunu çekince altı kapatılır.
Fırına girebilen porselen kabın tabanı yağlanır.
Domates ve soğanlı karışım tepsinin tabanına yayılır.
Üstüne haşlanmış pirinç konulur.
Haşlanmış tavuk butları pirincin üstüne yerleştirilir.
Karabiber serpilir.
Tavuğun haşlama suyundan 1,5 bardak tepsie ilave edilir.
Önceden 200 dereceye ısıtılmış fırında yaklaşık 40 dakika suyunu çekene kadar pişirilir.

