



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

TAVUK KAPAMA

Dilek akmak

- 1 buçuk su bardağı pilavlık pirinç
- 1 adet kuru sođan
- 2 adet domates
- 4 adet tavuk kalça
- 3 su bardađı su
- 1 paket Maggi fırında arpa Őehriyeli et yahni harcı
- 2 yemek kaŐığı sıvı yağ
- 1 yemek kaŐığı tereyağı

Pirinci tuzlu sıcak suda bekletin. Tencereye sıvı yağı ve tereyağını alıp ısıtın. Tereyağı eriyince yemeklik dođranmıŐ soğanları kavurun. Sođanlar pembeleŐince küp dođranmıŐ domatesleri ekleyip piŐirin. İyice temizlenmiŐ tavukları da ekleyip bir süre kavurun. Suyu ve Maggi yemek harcını ekleyip tavuklar yumuŐayıncaya kadar piŐirin. Ayrı bir tencerede iyice yıkanmıŐ ve szlmŐ pirinci çok az yağda kavurun ve bir fırın kabına dkn. zerine tavuk etlerini dizin. Tavukların piŐtiđi suyu üzerine gezdirin. Önceden ısıtılmıŐ 200 dereceli fırında pirinçler suyunu çekinceye kadar piŐirin. Sıcak olarak servis yapın.