



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAVUK KAPAMA

- 4 Parça Tavuk Butu
- 2 Su Bardağı Pirinç
- 3 Adet Taze Soğan
- 1 Çay Bardağı Çiçek Yağı
- 1 Çorba Kaşığı Domates Salçası
- 1 Çorba Kaşığı Biber Salçası
- 1 Çay Kaşığı Nane
- 5 Su Bardağı Et Suyu

Tavuk butlarını düdüklü tencereye yerleştirip üzerine 3 tatlı kaşığı tuz ekleyip yarım saat kaynatalım. Doğranmış soğanları sıvı yağda kavuralım. Kavrulan soğanlara 1 yemek kaşığı biber, 1 yemek kaşığı domates salçası, 1 tatlı kaşığı tuz ve 1 çay kaşığı nane ekleyelim. Kavrulmuş soğanları geniş bir kaptaki pirinçle birlikte karıştırıp kabın içine yayalım. Kaynatılan tavukları pirinçlerin üzerine yerleştirelim. Ardından üzerlerine 2,5 kupa bardağı tavuk suyunu ve 2,5 bardak suyu dökelim. Son olarak üzerine eklenen nanenin ardından yarım saat 180 derece fırında pişirip yemeğimizi servise hazır hale getirelim.