



TAVUK KAPAMA

<https://www.sabah.com.tr>

4 baget tavuk
1 soğan
1 domates
1 kaşık salça
Sıvı yağ
1 bardak sıcak ve tuzlu suda yarım saat bekletilmiş piring
Tuz
Karabiber
Nane

Öncelikle kızgın tencereye tavuk parçalarını koyup kavuruyorsunuz. Daha sonra sıvı yağı ve rendelenmiş soğanı ekliyorsunuz ve kavurmaya devam ediyorsunuz. Salça ve domatesi ilave edip karıştırıyorsunuz, tuz, karabiber ve 1.5 litra kadar su koyup tavukları pişiriyorsunuz daha sonra piringi yıkıyorsunuz ve yağlanmış borcama veya tepsiye yayıyorsunuz. Üzerine pişirmiş olduğunuz tavuk parçalarını koyuyorsunuz ve 2 bardak sıcak suyu koyuyorsunuz üzerine nane serpiştirip sıcak fırına veriyorsunuz. Tavuklar piştikten sonra servis edebilirsiniz.

