



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAVUK KAPAMA

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

8 tavuk baget
1,5 su bardağı pirinç
2,5 su bardağı tavuk suyu
4-5 yemek kaşığı zeytinyağı
1 adet soğan
1 çay kaşığı salça
1 çay kaşığı tuz ve baharatlar kimyon, karabiber, zerdeçal

Tavuk bagetlerini düdüklüye koyuyoruz 3,5 su bardağı su koyup haşlayın. Bir tavada zeytinyağı koyun küp doğranmış soğanları ve güzelce yıkanmış pirinçleri koyup çok az kavurun. Üzerine baharatları ilave edip harmanlayın. Bir fırın tepsisine pirinci yayın. Üzerine haşlanan tavuk bagetlerini yerleştirin. Bir fırça yardımıyla salçayı tavukların üzerine sürün. Salçanız çok sertse hafif suyla açıp öyle sürün. Tavuk suyunu sıcak şekilde ilave edip fırına atın. Pirinçler suyunu çektiğinde tavuklar nar gibi kızardığında fırından çıkarın. Üstünü daha büyük bir tepsiyle kapatıp dinlenmeye bırakın. 20-30 dakika dinlenen yemeği dilediğiniz gibi servis edebilirsiniz.

