

# Ayvalı Tavuk Kapama

Toplam 52 dk

Hazırlama 18 dk · Pişirme 34 dk

4 kişilik

Orta

~412 kcal

Bursa usulü ayvalı tavuk kapama, tavuk butları pirinç ve ayva ile buluşturarak misafirlik bir fırın yemeği kurar.

## Malzemeler

- 700 gr Tavuk but
- 1.5 su bardağı Pirinç
- 1 adet Ayva
- 2 yemek kaşığı Tereyağı
- 3 su bardağı Tavuk suyu

## Yapılış

1. Tavuk butları tavada 6 dakika mühürleyin.
2. Pirinç ve ayva dilimlerini tereyağında çevirip fırına alın.
3. Tavuk suyunu ekleyip yemeği 200 derecede 24 dakika pişirin.

### PÜF NOKTASI

Ayvalar kalın dilimlemek fırında tavukla aynı sürede diri kalmasını sağlar.

### SERVIS ÖNERİSİ

Ayva dilimleriyle sıcak servis edin.

## Alerjenler

Süt