

# Bursa Kestaneli Tavuk Kapama

Toplam 72 dk Hazırlama 24 dk · Pişirme 48 dk 5 kişilik Orta ~465 kcal

Bursa usulü kestaneli tavuk kapama, tavuk butları, kestane, pirinç ve tereyağla yapılan lezzetli bir Marmara pilavıdır.

## Malzemeler

- 5 adet Tavuk but
- 2 su bardağı Pirinç
- 250 gr Kestane
- 2 yemek kaşığı Tereyağ
- 3 su bardağı Tavuk suyu
- 0.5 çay kaşığı Karabiber

## Yapılış

- Pirinçleri 20 dakika 1 litre suda bekletip süzün.
- Tavuk butlarını tavada 6 dakika mühürleyin.
- Pirinç ve tereyağı tavadaki karıştırmaya ekleyin.
- Kestane, tavuk suyu ve karabiberi pirince ekleyin.
- Tavukları üstüne yerleştirip 190°C'de 42 dakika pişirin.

### PÜF NOKTASI

Kestaneyi pilava katmadan önce tabağı daha temiz gösterir.

### SERVİS ÖNERİSİ

Yoğurt ve turşuyla sıcak servis edin.

## Alerjenler

Süt

Kuruyemiş