

Firikli Tavuk Kapama

Toplam 40 dk

Hazırlama 16 dk · Pişirme 24 dk

4 kişilik

Orta

~326 kcal

Açılış 18/10

Diyarbakir usulü firikli tavuk kapama, isli firik bulgurunu tavuk parçalarıyla buluşturarak doyurucu, tane tane ve akşam sofrasına uygun bir ana yemek yapar.

Malzemeler

- 600 gr Tavuk kalça
- 1.5 su bardağı Firik bulguru
- 1 adet Soğan
- 3 su bardağı Tavuk suyu
- 1 yemek kaşığı Tereyağı

Yapılış

1. Tavuk kalçaları tencerede hafif renk alana kadar mühürleyin.
2. Soğan ekleyip 4 dakika daha çevirin, tereyağı ekleyin.
3. Firik bulgurunu ilave edip 1 dakika kavurun.
4. Tavuk suyunu ekleyin, yemeği kapağı kapalı 25 dakika pişirin.
5. Kapamayla 10 dakika dinlendirip servis edin.

PÜF NOKTASI

Firiki kavurmak tencerede isli kokuyu belirginleştirir.

SERVIS ÖNERİSİ

Sıcak servis edin, yanına mevsim salatası ve ayranla tamamlayın.

Alerjenler

Gluten

Süt