

# Karabuğdaylı Tavuk Firini

Toplam 58 dk

Hazırlama 16 dk · Pişirme 42 dk

4 kişilik

Orta

~418 kcal

Rus usulü karabuğdaylı tavuk firini, tavuk butları karabuğday ve mantarla aynı kaptaki pişirerek doyurucu bir akşam yemeği kurar.

## Malzemeler

- 4 adet Tavuk but
- 1.5 su bardağı Karabuğday
- 250 gr Mantar
- 1 adet Soğan
- 3 su bardağı Tavuk suyu

## Yapılışı

1. Karabuğdayı kuru tavada 3 dakika kavurun.
2. Mantar ve soğanı 6 dakika soteleyip firin kabına alın.
3. Tavuk ve suyu ekleyip 190 derecede 35 dakika pişirin.

### PÜF NOKTASI

Karabuğdayı önceden kavurmak firin tane tane kalmasını engeller.

### SERVIS ÖNERİSİ

Dereotlu yoğurtla servis edin.