

# Kestaneli Tavuk Kapama

Toplam 50 dk Hazırlama 18 dk · Pişirme 32 dk 4 kişilik Orta ~418 kcal

Bursa usulü kestaneli tavuk kapama, tavuğu tereyağlı pirinç ve kestaneyle buluşturarak misafirlik bir ana yemek kurar.

## Malzemeler

- 700 gr Tavuk but
- 1.5 su bardağı Pirinç
- 150 gr Haşlanmış kestone
- 2 yemek kaşığı Tereyağ
- 3 su bardağı Tavuk suyu

## Yapılışı

1. Tavuğu tavada 6 dakika mühürleyin.
2. Pirinç ve kestaneyi tereyağında çevirip fırınlayın.
3. Tavuk suyunu ekleyip yemeği 200 derecede 22 dakika pişirin.

### PÜF NOKTASI

Kestaneyi önceden haşlamak pilavla aynı sürede yumuşak kalmasını sağlar.

### SERVİS ÖNERİSİ

Sıcak servis edin.

## Alerjenler

Süt