

Edirne Tavuk Kapama

Toplam 65 dk Hazırlama 20 dk · Pişirme 45 dk 6 kişilik Orta ~356 kcal Açılış 17/10

Edirne tavuk kapama, pilav tavuk suyu ve parçalanmış etle aynı tepside pişirildiği, Trakya davet sofralarında sıklıkla görülen bereketli bir ana yemektir.

Malzemeler

- 6 adet Tavuk but
- 2 su bardağı Pirinç
- 40 gr Tereyağı
- 1 çay kaşığı Tuz
- 1 kase Cacık

Yapılış

- Tavuğu haşlayıp etini didikleyin.
- Pirinci tereyağında çevirip tavuk suyunu ekleyin.
- Didiklenmiş tavuğu pilava katıp 180°C fırında 25 dakika pişirin.

PÜF NOKTASI

Pirinci 20 dakika önceden 1 saat maktane tane tane sonuç almayı kolaylaştırır.

SERVIS ÖNERİSİ

Yanında cacıkla servis edin.

Alerjenler

Süt