

Tavuk Topkap1

Toplam 140 dk Hazırlama 15 dk · Pişirme 55 dk 6 kişilik Zor ~620 kcal Açılış 10/10

Tavuk Topkap1 kemiksiz tavuk butları ile pilavla doldurup fırında kızartılır. İstanbul davet sofraları için yakışan gösterişli bir ana yemektir.

Malzemeler

Tavuk için

- 6 adet Kemiksiz tavuk but
- 3 yemek kaşığı Yoğurt
- 1 yemek kaşığı Domates salçası
- 3 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 1.5 tatlı kaşığı Tuz
- 0.5 çay kaşığı Karabiber

İç pilav için

- 1.5 su bardağı Baldo pirinç
- 2 yemek kaşığı Tereyağı
- 3 yemek kaşığı Dolmalık st1k
- 3 yemek kaşığı Kuş üzümü
- 0.5 çay kaşığı Yenibahar
- 0.3 çay kaşığı Tarçın
- 2 su bardağı Tavuk suyu

Yapılış

- Pirinç 20 dakika sıcak suda bekletip süzün.
- Tavukları yoğurt, salça, zeytinyağı, tuz ve karabiberle marine edin.
- Tereyağında dolmalık st1k 10 dakika pembeleştirin.
- Pirinç ekleyip 4 dakika kavurun, kuş üzümü ve baharatları katın.
- Tavuk suyunu ekleyip pilavı 10 dakika yar pişirin.
- Tavuk butlarını iç pilavla doldurun, bohça gibi kapatın.
- Tavuk Topkapıyı 190°C fırında 35-40 dakika kızarana kadar pişirin.

PÜF NOKTASI

İç pilavı tam pişirmeden bırakmak fırında tavuk içinde lapa olmalarını önler.

SERVIS ÖNERİSİ

Yoğurtlu salata, köz biber ve sade ayranla servis edin.

Alerjenler

Süt

Kuruyemiş