

Samsun Tiritli Tavuk Kapama

Toplam 50 dk

Hazırlanma 20 dk · Pişirme 30 dk

6 kişilik

Orta

~298 kcal

Açılış 17/10

Samsun tiritli tavuk kapama, et suyunu çeken pide taban üstüne tavuk yerleştirerek Karadeniz sofralarında yumuşak, sulu ve paylaşılabilir bir ana yemek kurar.

Malzemeler

- 700 gr Tavuk kalça
- 2 adet Pide ekmeği
- 1 adet Kuru soğan
- 0.5 çay kaşığı Karabiber
- 1 çay kaşığı Tuz

Yapılış

1. Tavuğu soğan ve tuzla birlikte 25 dakika haşlayın.
2. Pideyi parçalayıp bir servis tabağına yayın.
3. Pideyi suyuyla 1 slat üstüne didiklenmiş tavuğu koyarak servis edin.

PÜF NOKTASI

Pideleri servis öncesi 2-3 kepçeden fazla 1 slatmamak tabanını tamamen dağılmasını önler.

SERVIS ÖNERİSİ

Üzerine karabiber serperek servis edin.

Alerjenler

Gluten