

Manisa Üzümlü Tavuk Kapama

Toplam 43 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 28 dk

4 kişilik

Orta

~318 kcal

Açılış 17/10

Manisa üzümlü tavuk kapama, pirinç ve tavuğu kuru üzüm dokunuşuyla pişirerek hafif tatlı dengeli bir bağ evi yemeği sunar.

Malzemeler

- 600 gr Tavuk but
- 1 su bardağı Pirinç
- 2 yemek kaşığı Kuru üzüm
- 1 adet Soğan
- 2 su bardağı Su

Yapılış

1. Soğan ve tavuğu 8 dakika çevirin.
2. Pirinci ve üzümü ekleyin.
3. Suyu katıp yemeği 18 dakika pişirin.

PÜF NOKTASI

Üzümü az miktarda kullanmak tavuk tadını tereyağıya düşürmez.

SERVİS ÖNERİSİ

Pilav tabağın üstüne yerleştirip kenarına zeytin ve pide dilimleri koyun.