

# Manisa Üzümlü Tavuk Kapama

Toplam 43 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 28 dk

4 kişilik

Orta

~318 kcal

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 taze tutar.

### SERVİS ÖNERİSİ

Pirinç pilav veya buhar çekmiş bulgurla birlikte, yanına domatesli yeşillik karıştırarak servis edilebilir.