Tavuk Kapama

Süre: 1 Saat dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 15 dakika
>> **Pişirme Süresi:** 50 dakika
>> **Kaç Kişilik:** 4 kişilik

Malzemeler

- 4 adet tavuk but (veya kalça)
- 1 su bardağı pirinç
- 2 su bardağı sıcak tavuk suyu
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 1 yemek kaşığı sıvı yağ
- 1 adet soğan (yemeklik doğranmış)
- 2 diş sarımsak (ezilmiş)
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı pul biber
- 1 çay kaşığı kekik

Yapılışı:

1. Tavukları Haşlama:

- Geniş bir tencereye tavuk butlarını alın ve üzerini geçecek kadar su ekleyin.
- Tuzunu ekleyerek **25–30 dakika** orta ateşte haşlayın.
- Haşlanan tavukları süzerek bir kenara alın, suyunu pirinç için saklayın.

2. Pirinçleri Kavurma:

- Tereyağını ve sıvı yağı geniş bir tavaya alın.
- Yemeklik doğranmış soğanı ekleyip kavurun.
- Sarımsağı ekleyip kokusu çıkana kadar karıştırın.
- Yıkanmış ve süzülmüş pirinci ekleyerek **4–5 dakika** boyunca kavurun.

3. Tavuk Suyunu Ekleme:

- Kavrulan pirincin üzerine sıcak tavuk suyunu ekleyin.
- Karıştırarak tuz, karabiber ve pul biberi ekleyin.

Kiraz'ın Mutfağı

4. Tavukların Eklenmesi:

- Pirincin üzerine haşlanmış tavuk butlarını yerleştirin.
- Kapağını kapatarak **kısık ateşte 15 dakika** boyunca pişirin.

5. Fırında Pişirme:

- Tavukların üzeri kızarsın diye yemeği **önceden ısıtılmış 200°C fırında 10 dakika** kadar pişirin.

6. Servis:

- Tavuk kapamayı sıcak şekilde servis edin.
- Yanında yoğurt veya salata ile sunabilirsiniz.

>> Lezzet İpucu:

Tavuk kapamanın daha aromatik olması için pirinci kavurma aşamasında **bir çay kaşığı safran veya zerdeçal** ekleyebilirsiniz. Ayrıca, tavukların üzerine fırına vermeden önce **bir miktar tereyağı sürerek** daha çıtır bir doku elde edebilirsiniz.

Kiraz'ın Mutfağı