

Tavuk Kapama

Malzemeler

4 adet tavuk but(parca tavuk da olabilir.)

2 su b. pirinc

3 su bardagi tavuk suyu (sicak)

1 su bardagi su (sicak)

Tuz

Tereyag

Yapilisi

Tavuklari bir miktar su ile onceden haslayalim. Suyunu suzup bir kenara alalim. Onceden tuzlu suda ildadiginiz pirinci iyice yikayip tencerede az miktarda tereyag ile kavuralim. Ardindan kavurdugumuz pirinci firin tepsimize yayalim. Uzerine hasladigimiz tavuklari yerlestirelim. Tuzunu serpip, 3 su bardagi sicak tavuk suyunu ve 1 su bardagi sicak suyu pirinclarin uzerine dokelim. (2 su bardagi tavuk suyu + 2 su bardagi su olarak da yapabilirsiniz.) Onceden isitilmis yaklasik 220 derece firinda pirinclar suyunu cekene kadar pisirelim. Yaklasik 40 dk. da pisiyor.