

Tavuk Kapama

Malzemeler

10 adet tavuk but
3 su bardagi pirinc
2 adet sogan
1 yemek kasigi biber salcasi
1 yemek kasigi domates salcasi
1 tatli kasigi karabiber
1/2 cay bardagi sivi yag

Yapilisi

10 tane tavuk butu duduklu tencerede haslanir. 2 adet sogan kup kup dogranir. Suyunu ceken tavuk butlari sivi yag dokulerek kavurulur. Dogranan soganlar da tavuklarla bulusturulup kavurulur. Domates ve biber salcasi eklenen tavuk butlari ve sogan karistirilarak kavurulur. Kavrulan malzemelere 1 tatli kasigi da karabiber serpilir. Butlarin uzeri kapanacak kadar su eklenen tencerenin kapagi kapatilarak pisirilir. Uc su bardagi pirinc tuz serpilip yikanir ve firin tepsisinin uzerine yayilir. Pisen tavuk butlari tepsiye yayilan pirinlerin uzerine dizilir. Tavugun pistigi soganli salcali su tepsideki pirinc ve butlarin uzerine dokulur ve firinda pisirilir. Tavuk kapama sunuma hazirdir.