



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ACILI TAVUK YAHNİSİ

MALZEMESİ: (4 kişilik)

1 bardak soğan (zar doğranmış)

1+1/4 çorba kaşığı yağ veya margarin

10 adet orta boy domates

1/2 tavuğun eti

3 orba kaşığı acı biber sosu

1 tatlı kaşığı kekik

100 gr. siyah zeytin (ekirdekleri çıkartılmış)

4 orba kaşığı krema

1 demet maydanoz Tuz

Biber

HAZIRLANIŞI:

Ayıklanmış ve zar doğranmış soğanı, yağda biraz haşlaym. Domatesleri suyu ile birlikte süzgeçte ezin ve soğana ilave edin. Ağız açık bir tencerede orta ateşte yaklaşık 30 dakika pişirin. Değişik domates sosunuz hazırdır. Tavuk etini tavuk suyunda haşlayın ve domates sosu ile karıştırın. Acı biber sosu, tuz, biber ve bütün olarak zeytinleri ilave edip, krema ile tadlandırın. Pilav ve erişte ile servis edebileceğiniz yahniiyi, kekikle süsleyin.