ÇİNGENE YAHNİSİ (TAVUK)

8 kişilik gerekli malzeme:
1 kg tavuk göğüs eti
4 çorba kaşığı margarin
2 havuç
6 taze patates
2 sivri biber
20 mantar
20 arpacık soğan
5 dal maydanoz
1 çorba kaşığı salça
1 çorba kaşığı kekik
Tuz
Karabiber

1 Havuç ve patatesin kabuklarını soyup küp şeklinde doğrayın. Sivri biberleri iri iri doğrayın.
2 Tavuk etini kuşbaşı doğrayıp yağda kavurun. Havuç, patates, biber ve mantarı ilave edip kavurmaya devam edin.
3 Malzemelerin üzerini geçecek kadar su ekleyin.-Kaynamaya başladıktan sonra arpacık soğanları ilave edin.
4 Pişmesine yakın kekik, karabiber, tuz ve kıyılmış maydanoz serpin. Bir taşım daha kaynatıp sıcak olarak servis yapın.

ML® Tavuklu Çingene Yahnisi için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:16070 • adı:Çingene Yahnisi (Tavuk) • gönderen:Huriye • indirme tarihi:29.03.2024 - 09:58