DOLMALIK BİBER İÇİNDE TAVUK YAHNİSİ

1 1/2 çorba kaşığı natürel zeytinyağı
2 diş sarımsak (ince kıyılmış)
1 soğan (kuşbaşı doğranmış)
4 tavuk budu (deri ve kemikleri temizlendikten sonra, kuşbaşı doğranmış)
1 tatlı kaşığı kekik
bir tutam karabiber (taze çekilmiş)
1/2 tatlı kaşığı tuz
750 g olgun domates (kabukları soyulup, çekirdekleri temizlendikten sonra, iri doğranmış)
3 yeşil dolmalık biber (2'sinin üstünden kapak kesilip, çekirdekleri temizlenmiş, 1'inin sap ve çekirdekleri ayıklanıp, 2,5 cm boyunda parçalara kesilmiş)
3 kırmızı dolmalık biber (2'sinin üstünden kapak kesilip, çekirdekleri temizlenmiş, 1'inin sap ve çekirdekleri ayıklanıp, 2,5 cm boyunda parçalara kesilmiş)

Zeytinyağını büyük bir tencereye koyup, tencereyi orta ateşe oturtarak, yağı ısıtın. Isınınca sarımsak ve soğanları ekleyip, sık sık karıştırarak, 2 dakika pişirin. Tavuk parçaları, kekik, karabiber ve tuzu ekleyip, tavuk parçaları altın sarısı bir renk alıncaya kadar (yaklaşık 5 dakika) pişirin.
Ateşi,kısıp, domatesleri, parçalar halinde kesilmiş yeşil ve kırmızı dolmalıkbiberleri ekleyerek, tencerenin kapağını kapatın ve yahniyi tavuk etleri ile biberler iyice yumuşayıncaya kadar (yaklaşık 20 dakika) pişirin (bütün suyunu çekerse, 12,5 cl [yaklaşık 1/2 su bardağı] su ekleyin).
Bu arada bir tencereye delikli buğulama kabı yerleştirip, buğulama kabının yüksekliğinde su doldurun. Tencereyi orta ateşe oturtup, suyu bir taşım kaynatın. Kay-nayınca buğulama kabının içine kapak kesilmiş dolmalık biberleri, üstlerinde kapaklarıyla birlikte oturtup, tencerenin kapağını sıkıca kapatarak, biberleri iyice yumuşayana kadar (5-10 dakika) buharda pişirin. Sonra tencereyi ateşten alıp, bir kenara bırakın.
Yahni tenceresini ateşten alıp, bir kaşıkla yahniyi buharda pişmiş biberlerin içine doldurun. Dört çorba kâsesine 1'er doldurulmuş biber oturtup, tencerede kalan yahniyi de çevrelerine bölüştürerek, servis yapın.

ML® Tavuk Yahnisi (görsel)

© lezzetler.com tarif no:30334 • adı:Dolmalık Biber İçinde Tavuk Yahnisi • gönderen:O'kadın • indirme tarihi:29.03.2024 - 09:46