



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DOLMALIK BİBERDE TAVUK YAHNİSİ

1'er adet sarı ve kırmızı biber
150 gr. mantar
2 adet domates
2 adet soğan
2 diş sarımsak
4 çorba kaşığı sıvıyağ
4 adet tavuk but
Karabiber
8 adet dolmalık biber
1 su bardağı sıcak su
Tuz

Kırmızı biber, sarı biber, domates ve mantarları küp küp doğrayın. Soğan ve sarımsağı kıyıp, sıvıyağda kavurun. Üzerine ince doğranmış tavuk etini ekleyin. Ardından doğranmış sebzeleri, tuzunu ve karabiberini katın. Kendi suyu ile 20 dakika kapağı kapalı olarak pişirin. Kapakları kesilip, içleri temizlenmiş biberlerin içine harcı doldurun ve tencereye dizin. Sıcak suyu ekleyip, 20 dakika pişirin.



Fotoğraf "bebeli" tarafından gönderildi. 28.05.2015