



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

EKŞİLİ TAVUK YAHNİSİ

- 1 adet tavuk
- 2 adet domates
- 2 diş sarımsak
- 4 orba kaşığı sıvıyağ
- 2 adet soğan
- 2 adet sivri biber
- 1 adet limon
- 1 tatlı kaşığı tuz

Tavuk küçük parçalara ayrılır. Tencereye yağ konur, orta ateşe yerleştirilir. Tavuk parçaları konur. 10 dakika sonra ince kıyılmış soğan, sarımsak ve biber eklenir. Biraz tasarlanınca rende domates ve tuz atılır. Kapak kapatılır, yarım saat kadar pişirilir. Limon suyu eklenir, 10 dakika sonra ateşten alınır.