



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

TAVUK YAHNİSİ

Yarım kg. tavuk kuşbaşı
1 adet havuç
5 çorba kaşığı sıvıyağ
3 adet orta boy patates
2 adet sivri biber
15 adet mantar
15-20 adet arpacık soğan
1 çorba kaşığı domates salçası
tuz
karabiber

Tencereye sıvıyağ konur, ısınınca tavuk kuşbaşı atılır, suyunu bırakıp çekene kadar pişirilir. 5 er dakik ara ile hamur, patates, biber ve mantar eklenir, kavrulur. En son arpacık soğanlar ilave edilir, 1,5 su bardağı sıcak suda eritilmiş salça gezdirilir, tuz, karabiber serpilir, kapaklı olarak 15 dakika pişirilir.

[ML® Soslu Kanat için tıklayın](#)
