TAVUK YAHNİSİ

3 Patates
1 Tavuk
Yarım demet maydanoz
2 Fincan yağ
Tuz
Karabiber
1 Soğan
4 Bardak su
2 Domates

Temizlenmiş tavuğu kanat, but, göğüs kısımlarına bölün. Yıkayıp kuruladıktan sonra yağda biraz kızartın.
Soğanı ince ince çentip katın ve kızarıncaya kadar birlikte kavurun.
İrice doğranmış domatesi koyun, yeterince tuz ve isteğe göre karabiber koyup üstünü örtünceye kadar sıcak su ilâve ederek kaynatın. Kaynayan yemeğe patatesi soyup, dilimleyerek katın. Su azalınca kaynar su ekleyin. İndireceğiniz zaman yarım demet maydanoz koyun.

ML® Tavuklu Turta (görsel)

© lezzetler.com tarif no:16166 • adı:TAVUK YAHNİSİ • gönderen:külkedisi • indirme tarihi:29.03.2024 - 00:12