



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## TAVUK YAHNİSİ

1 adet yarka tavuk  
2 adet büyükçe baş soğan  
2 çorba kaşığı sade yağı veya tereyağı  
2 bardak su  
1 kahve fincanı domates salçası  
Tuz  
Biber

Bir tencereye tamamen temizlenmiş, kol göğüs but olmak üzere ayrılmış kaburga ve bel kemikleri çıkarılmış tavuğu 2 çorba kaşığı yağla kuvvetlice ateşte arada bir karıştırmak suretiyle 8 dakika kadar bırakınız. Sonra tavuklara ince yarım şeklinde kesilmiş 6 baş büyükçe soğan ile bir tutam tuz ilâve ediniz. Soğanlar ölmüş bir hal alıncaya kadar kavururcasına pişiriniz. Soğanlar ölünce bunlara kabukları çıkarılmış ve küçük parçalara doğranmış 4 büyükçe domates veya 1 kahve fincanı hallolmuş domates salçasına tuz da katarak ilâve ediniz. 5 dakika sonra ise 2 bardak su ilâve ederek tavukları bir buçuk iki saat yavaş yavaş ateşte yumuşamaya bırakın. Daha sonra yemeği tabağa alarak servisinizi, yapınız.