



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SOĞANLI TAVUK YAHNİ (EDİRNE)

İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

1 Tavuk
4 büyük baş soğan
3 çorba kaşığı margarin
1 çay kaşığı kadar domates salçası (tercihe göre olmaya bilir de)
Tuz
Karabiber

Tavuk parçalanıp suda az pişirilecek. Soğanlar ay gibi doğranıp margarin ile pembeleşinceye kadar kavrulacak, haşlanmış tavuk parçaları ile de bir kaç dakika kavrulma işlemi sürdürülüp, az karabiber ilave edilip, üzerine çıkacak kadar sıcak su ile kısık ateşte 10 dakika kadar tavuk ve soğanların dağılmayacak şekilde pişmesi sağlanacak.

