



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

ARAP USULÜ TERBİYELİ TAVUK YAHNİSİ

900 gramlık bir piliç veya yarka
50 gram sadeyağ
1 kaşık dömiğlas
20 küçük baş soğan
2 kaşık çiğ krema
2 yumurta
1 limon
1 demet maydanoz
1 dal adaçayı
birkaç tane dövülmemiş karabiber
yeteri kadar tuz, süt ve un
4 bardak tavuk suyu

Yapımı: Piliçin tüylerini yolup içini temizledikten ve ince tüylerini tütsüledikten sonra bol akarsuda iyice yıkamalı. Sonra bu kümes hayvanını düzenli bir biçimde parçalara bölmeli. Tavuğun ödü dikkatle ayrılıp atılmış ciğerini, katisını ve yüreğini temizleyip bol suda yıkamalı ve küçük parçalara doğramalı. Bir güvece 30 gram sadeyağı koymalı, yağ ısınınca, una bulanmış piliç parçalarını içine atmalı ve bunları hafifçe kızartmak Dört bardak ılık tavuk suyuyla dömiğlası, adaçayını ve dövülmemiş karabiberleri, kabukları ayıklanmış soğanları tüm olarak katmalı. Güvecin kapağını örtmeli ve orta ısıli ateşte piliç parçalarıyla soğanları pişirmeli. Vakit vakit karıştırılacak piliç parçalarıyla soğanlar pişince bunları bir kevgirle güveçten çıkarıp bir kenara almalı. Güveçteki suyu, adaçayıyla karabiberleri çıkarıp attıktan sonra ince delikli tel süzgeçten geçirmeli. Bir kaşık kadar unu az bir sütün içinde iyice karıştırmalı. Buna çiğ kremayla süzölmüş olan tavuğun salçasını katmalı, iyice karıştırmalı ve deminki güvece boşaltıp orta ısıli bir ateşe oturtmalı. Gerekirse tuz katmalı ve piliç parçalarıyla soğanları da güvece attıktan sonra karışımın kaynamasını beklemeli. Tam kaynayacağı vakit (kaynatmamalı) kabı ateşten indirmeli. Piliç parçalarıyla soğanları sıcak bir yerde tutulan servis tabağına almalı. Limon suyuyla yumurtaları iyice çırpmalı. Çırpıma ara vermeden tavuk suyundan birkaç kepçeyi azar azar katmalı. Terbiye, katılan sularla ısınınca güveci ateşe oturtmalı ve çabuk çabuk karıştırırken terbiyeyi içine boşaltmalı. Karıştırmaya ara vermeden bir taşım kaynattıktan sonra servis tabağındaki piliç parçalarıyla soğanların üstüne dökmeli. Temizlenmiş, yıkanmış ve kıyılmış maydanozu da serptikten sonra sıcak sıcak servis yapmalı.

[ML® Fırında Terbiyeli Tavuk için tıklayın](#)[ML® Tavuk Yahnisi için tıklayın](#)

[ML® Tavuk Yahnisi \(görsel\)](#)