



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BAHARATLI KAYISILI TAVUK YAHNI

<https://www.elele.com.tr>

5 yemek kaşığı sıvı yağ
1 büyük boy soğan
700-800 g tavuk eti (Tercihen kalça şiş)
1 çay kaşığı kimyon
1 çay kaşığı tarçın
1 çay kaşığı toz zencefil
Deniz tuzu
250 g kuru kayısı

Tencereyi ocağa alın. İyice ısınınca yağı gezdirip soğanı ilave edin, yumuşayana kadar kavurun. Yarım mandalina büyüklüğünde doğradığınız tavuk etini ekleyin. Etleri sürekli çevirerek 5 dakika pişirin. Kimyonu, tarçını, toz zencefili ve üzerini örtecek kadar suyu ilave edin. Önce yüksek ateşte 5 dakika pişirin. Tencerenin kapağını kapatıp orta ateşte, 25 dakika pişirin. Kuru kayısıları 25^{inci} dakikada ekleyin. Tencerenin kapağını yeniden kapatın ve 15 dakika daha pişirin. Sıcak servis yapın.

