



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİNGENE YAHNİSİ (TAVUK)

8 kişilik gerekli malzeme:

1 kg tavuk göğüs eti

4 çorba kaşığı margarin

2 havuç

6 taze patates

2 sivri biber

20 mantar

20 arpacık soğan

5 dal maydanoz

1 çorba kaşığı salça

1 çorba kaşığı kekik

Tuz

Karabiber

1 Havuç ve patatesin kabuklarını soyup küp şeklinde doğrayın. Sivri biberleri iri iri doğrayın.

2 Tavuk etini kuşbaşı doğrayıp yağda kavurun. Havuç, patates, biber ve mantarı ilave edip kavurmaya devam edin.

3 Malzemelerin üzerini geçecek kadar su ekleyin.-Kaynamaya başladıktan sonra arpacık soğanları ilave edin.

4 Pişmesine yakın kekik, karabiber, tuz ve kıyılmış maydanoz serpin. Bir taşım daha kaynatıp sıcak olarak servis yapın.

[ML® Tavuklu Çingene Yahnisi için tıklayın](#)