



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## DOLMA BİBERDE TAVUK YAHNİSİ

Elif Korkmazel

8 adet dolmalık biber  
1'er adet sarı ve kırmızı biber  
6 adet mantar  
2 adet domates  
2 adet soğan  
2 diş sarımsak  
4 çorba kaşığı sıvı yağ  
4 adet tavuk but  
Tuz  
Karabiber  
1 su bardağı sıcak su

Kırmızı biber, sarı biber, domates ve mantarları küp küp doğrayın. Soğan ve sarımsağı kıyıp sıvı yağda kavurun. Üzerine ince doğranmış tavuk etini ekleyin. Ardından doğranmış sebzeleri, tuz ve karabiberi koyun. Kendi suyu ile 20 dakika kapağı kapalı olarak pişirin. Kapakları kesilip içleri temizlenmiş biberlerin içine harcı doldurun. Sıcak suyu ekleyip 20 dakika pişirin.