



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HAMURLU TAVUK YAHNİSİ

1 adet ufak tavuk
1 adet kuru soğan
2 adet domates
2 diş sarımsak
2 adet sivri biber
1 çay kaşığı karabiber
1 çay bardağı sıvıce kıyılmışıyağ
1,5 su bardağı su
Hamur için:
1 su bardağı un
Su
1 çay kaşığı tuz

Tavuk ufak parçalara kesilir. Önce kızgın tencereye konur, 5 dakika sonra çevrilir. Üzerine yağ, ince kıyılmış soğan ve sarımsak eklenir. 6-7 dakika sonra rende domatesler, biberler atılır. Kapak kapatılır. 10 dakika sonra sıcak su eklenir. Bu arada un, su ve tuz bulamaç kıvamında karıştırılır. Kaynayan yahninin sulu kısımlarına tatlı kaşığıyla hamur akıtılır. 10 dakika sonra ateşten alınır.