KAYISILI TAVUK YAHNİ

6 adet tavuk kalça
1 yemek kaşığı Knorr Toz Tavuk Bulyon
10 adet kuru kayısı
1 yemek kaşığı Knorr Domatesli Soğanlı Çeşni
2 adet sivri biber
2 yemek kaşığı hardal
1 su bardağı su
3 yemek kaşığı ayçiçek yağı
1 tatlı kaşığı köri
1 tatlı kaşığı karabiber

Hazırlanışı
1. Kuru kayısıları su dolu bir kasede bekletin.
2. Yayvan bir tencerede ayçiçek yağını kızdırıp köriyi kızartın.
3. Körinin kokusu çıkınca içine doğranmış tavukları ekleyip tavuk etleri renk alıncaya kadar kavurun.
4. Tavuklar renk alınca içine kıyılmış sivri biberleri ekleyip kavurun.
5. Daha sonra içine Knorr Toz Tavuk Bulyon'u, hardalı, ıslanmış bütün kayısıları, karabiberi, Knorr Domatesli Soğanlı Çeşni'yi ve suyu ekleyip kısık ateşte bir taşım kaynatıp sıcak olarak servis edin.

© lezzetler.com tarif no:45381 • adı:Kayısılı Tavuk Yahni • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:28.04.2024 - 06:20