



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KEREVİZLİ KIŞ YAHNİSİ

- 1 adet bütün tavuk
- 1 adet orta boy kereviz
- 2 adet soğan
- 1 çorba kaşığı salça
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 su bardağı su
- 1 kahve fincanı ayçiçek yağı

Tavuk el kadar parçalara kesilir. Tencereye yağ konur, ateşe konur, ısınınca tavuk parçaları atılır, renk alacak kadar kızartılır. Üzerine yarım daire şeklinde doğranmış soğanlar, çubuk biçiminde doğranmış kereviz ve tuz eklenir, alt-üst edilir. Sonra sıcak suyla karıştırılmış salça ilave edilir. Kapak kapatılır. Kısık ateşte yaklaşık 45 dakika pişirilir.