



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KEREVİZLİ TAVUK YAHNİSİ

- 1 adet tavuk
- 2 adet kereviz
- 2 adet soğan
- 1 orba kaşığı salça
- 2 su bardaęı su
- 1 orba kaşığı tereyağı
- 1 ay kaşığı kimyon
- 2 ay kaşığı tuz

Tavuk ufak parçalara ayrılır. Yayvan bir tencereye tereyağı konur. Tavuklar dizilir ve sadece renk alacak kadar kızartılır. Üzerine ince kıyılmış soğan eklenir, yumuşayana kadar kavrulur. Kuşbaşı büyüklüğünde doğranmış kerevizler katılır. Tuz, kimyon ilave edilir. Salayla karıştırılmış su ilave edilir. Kapak kapatılır, kısık ateşte 45 dakika pişirilir.