



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MEKECHTÈR

Tavuk Yahni

1,2-1,5 kg. tavuk

nohut

1 soğan

2 çorba kaşığı kıyılmış maydanoz

et suyu

tereyağı

250 gram su

yemek sodası

zeytinyağı

tuz

biber

Bir gece önceden nohutu karbonatlı suya ıslatın. Ertesi gün 20 dakika kaynatıp, suyunu iyice süzün. Soğanı ince kıyıp, tereyağı ile birlikte kısık ateşte öldürün. üzerine süzölmüş nohutları ekleyerek 10 dakika aralıksız kavurun. Üzerine kuşbaşı doğranmış tavuk etleri ekleyerek kavurmaya devam edin. Et suyunu ekleyerek pişmeye bırakın, servis esnasında kıyılmış maydanozla süsleyin.
