



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PİLİÇ YAHNİSİ

800 gr'lık 1 piliç (yıkayıp temizlenerek tlendikten sonra, kemikleri ayıklanıp kuşbaşı doğranmış)
100 gr (7 çorba kaşığı) tereyağı
1 orta boy soğan (ince doğranmış)
2 orta boy domates (kabukları soyulup çekirdekleri temizlenerek kuşbaşı doğranmış)
2 orba kaşığı domates salçası
4 su bardağı tavuk suyu
200 gr (1 su bardağı) rafine yağ
4 bk patates (kabukları soyulup kuşbaşı doğranmış)
2 bk havuç (kabukları kazınıp kuşbaşı doğranmış)
4 orta boy soğan (diş kabukları alınıp bütün bırakılmış)

nce, fırınınızı orta sıcaklığa (180°C) getirip, ısıtınız.

Orta boy bir tavada rafine yağı, orta ateşte kızdırınız. Patatesleri koyup, 2-3 dakika, diş kısımları kabuk tutana kadar kızartınız. Tavayı ateşten alıp, patatesleri bir delikli kepeeyle kağıt peçete üstüne çıkararak, fazla yağlarını süzdürünüz.

Bk bir tencerede, tereyağı orta ateşte eritiniz. Yağ kızınca ince dolanmış soğanları katıp, sık sık karıştırarak 5-6 dakika, renkleri pembeleşene kadar kavurunuz. Domates ve salçayı ekleyip, sık sık karıştırarak 4-5 dakika, domatesler suyunu bırakana kadar pişiriniz. Tencereye piliç parçalarını koyup, bir delikli kepeeyle karıştırarak 20 dakika daha pişiriniz.

Kızarmış patates, bütün soğan ve havuçları katıp 10 dakika daha, karışturarak pişiriniz. Tavuk suyunu ekleyip ateşi yükseltiniz. Su kaynayınca ateşi kısıp, yahniiyi 10 dakika daha pişirdikten sonra, tencereyi ateşten alınız. Yahninizi ısıtılmış derin bir servis tabağına aktarıp, servis ediniz.