



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ROMAN YAHNİSİ (DÜZCE)

Düzce İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

6 adet tavuk budu
8-10 adet arpacık soğan
1 adet havuç
1 yemek kaşığı salça
2 yemek kaşığı sıvı yağ
1 tutam karabiber ve kimyon
1 çay kaşığı tuz
½ litre su

Tavuk butları yarım litre su ile ortalama 20 dakika kadar haşlanır.
Bu sırada tavaya iki yemek kaşığı sıvı yağ, arpacık soğanlar ve havuç koyulup hafifçe kavurulur.
Sonra salça ve tuz ilave edilir.
Hazırlanan bu harç, haşlanmakta olan tavuk butlarının üzerine dökülür.
Bu şekilde ortalama 10 dakika daha kısık ateşte pişirilip servise hazırlanır.

