



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SAFRANLI YAHNI

- 1 paket Piliç Kanat
- 1 adet soğan (ince kıyılmış)
- 1/2 çay kaşığı safran
- 1 çorba kaşığı maydanoz (yapraklanmış, ince kıyılmış)
- 1 çorba kaşığı kişniş
- 4 çorba kaşığı zeytinyağı
- 150 ml su
- 2 tatlı kaşığı tozşeker
- 2 tatlı kaşığı tarçın
- 50 gr badem (kabukları soyulmuş, hafif kavrulmuş)
- 1 çorba kaşığı karabiber (dövülmüş)
- Tuz (arzu edilen miktarda)

Soğan, safran, maydanoz, kişniş, zeytinyağı ve 4 çorba kaşığı suyu karıştırın. Etlerin üzerine gezdirip, iyice harmanlayın ve üzerlerini kapatıp, buzdolabında en az 2 saat dinlendirin. Buzdolabından çıkarıp, oda sıcaklığına gelinceye kadar, yaklaşık 15 dak. bekletin.

Etleri kalın dipli ve yayvan bir tencereye, tek sıra olacak şekilde yerleştirin.

Marinata kalan suyu ilave edip, karıştırın ve etlerin üzerine gezdirin. Etlerin üzerine şeker, tarçın, tuz ve karabiber serpip, tencerenin kapağını kapatın. Hızlı ateşte kaynama noktasına kadar ısıtın. Ateşi kısın ve yaklaşık 10 dak pişirin.

Bademleri ekleyin ve 5-10 dak. daha pişirin.

Arzu ederseniz pilav ile birlikte servis yapın.

