



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAVUK YAHNİ (AFYONKARAHİSAR)

Afyonkarahisar İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

- 1 Adet Büyük Tavuk
- 1 Tatlı Kaşığı Tuz
- 1 Adet Havuç
- 1 Adet Soğan
- 3 Diş Sarımsak
- 8 Adet Beyaz Tane Beyaz Biber

Öncelikle tavuğun kanını almak için 10 dk ön haşlama yapıp farklı bir tencereye su, tuz, havuç, tane beyaz biber, sarımsak ve soğan ilave edilir.

Ön haşlama yapılan tavuğu da ilave edip kapağı kapalı şekilde 45 dk. kısık ateşte pişirilir. Piştikten sonra biraz soğumasını bekleriz ve parçalayarak kendi suyunda servis edilir.

