



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAVUK YAHNİ

- 2 Adet Kemiksiz Tavuk But
- 1 Diş Sarımsak
- 8 Adet Arpacık Soğan
- 1 Tutam Tuz
- 1 Tutam Karabiber
- 1 Tutam Kimyon
- 1 Tutam Pulbiber
- 1 Tutam Kiyılmış Maydanoz
- 2 Adet Rendelenmiş Domates
- 2 Çorba Kaşığı Zeytinyağı
- 1 Çay Bardağı Su

Soğan ve sarımsakları zeytinyağında pembeleşinceye kadar kavurup soteleyelim. Tavuk etlerini iri, kuşbaşı şeklinde doğrayıp tencereye atalım. Domatesleri, kabuğu soyulmuş ve rendelenmiş olarak tavukların üzerine ilave edelim. Baharatlarını ve sıcak suyunu da ekleyip önce orta ateşte, sonra kısık ateşte olmak üzere pişirelim. Pişirdikten sonra kıyılmış maydanoz ile süsleyip servis edelim.

