



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAVUK YAHNİSİ (KAHRAMANMARAŞ)

Kahramanmaraş Valiliği
Hacı Ali Özturan

150 g tavuk eti
1 çay bardağı nohut
1 çay bardağı sıvı yağ
2 soğan
1 tatlı kasığı karışık salça
1 tatlı kasığı pul biber
Tuz

Aksamdan ıslanan nohutla tavuk etleri haslanır.

Bir tencereye yağ alınır. Kızdırıldıktan sonra üzerine 1 tatlı kasığı salça, 1 tatlı kasığı pul biber ve tuz atılır. Sonra haslanmış nohutlar ve kusbası doğranmış etler konur. Üzerlerine yarım bardak sıcak su konarak pisirilir. Tavuk yahnisinin yanında ayran ve salata bulundurulur.