



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAVUK YAHNİSİ (KORE)

<https://www.lezzetsirri.com>

1 tavuk (1 kg. 600 gr.)
6 diş sarımsak
4 iri taze soğan başı veya 1 baş kuru soğan
1 tatlı kaşığı toz kore acı biberi*
2 çorba kaşığı soya sosu
2 çorba kaşığı susam yağı
1 çorba kaşığı pirinç sirkesi veya elma sirkesi
2 orta boy kabak

Soğan ve sarımsakları soyup ince ince kıyın. Kabakları yuvarlak, 1,5 cm. kalınlığında doğrayın. Tavuğu orta boy parçalar halinde parçalayın. Bir tavuktan hemen hemen 16 parça kadar çıkar. Derin bir tencereye, parça tavuk etlerini koyun. Üzerine kabakları, etleri örtecek şekilde dizin. Kabakların üzerine soğanı, sarımsağı, soya sosunu, susam yağını veya sıvıyağı, sirkeyi ilave edin. Tencerenin kapağını kapatarak 50 dakika, tavuklar çok iyi pişinceye, yani etler kemiklerinden dökülünceye kadar pişirin. Sıcak olarak yanında başlanmış pirinç ile servis yapın. Toz kore acı biberini hazır olarak bulamazsanız, 1 tatlı kaşığı toz acı kırmızı biberi, yine 1 tatlı kaşığı toz tatlı kırmızı biber ile karıştırıp kullanabilirsiniz.

[ML® Tavuk Yahnisi için tıklayın](#)

[ML® Tavuk Yahnisi \(görsel\)](#)