



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAVUK YAHNİSİ

500 gr. domates (3 büyük)
2 bardak su
2 tavuk
40 gr. sadeyağ (2 çorba kaşığı)
1/2 çorba kaşığı tuz
2 kahve kaşığı karabiber
60 gr. margarin (3 çorba kaşığı)
600 gr. soğan (2 büyük)

Bir tencereye tüyleri yolunmuş, içleri temizlenmiş, tütsülenmiş ve yıkanmış, sonra da kol, göğüs, but gibi parçaları bölünmüş, kaburga ve bel kemikleri çıkarılmış iki tavuk (senesini doldurmamış olurlarsa, lezzetleri artar) konulur. Bunun üzerine ölçülere göre sadeyağ ve margarin ilâve edilerek, kuvvetli ateşte, karıştırılmak suretiyle 8 dakika kadar tavuklar kızartılır. Sonra tencere ateşten indirilerek içerisine yarım ay şeklinde doğranmış soğanlar ve tuz katılarak, soğanlar ölünceye kadar kavrulur. Bu iş de bitince, tencere yeniden ateşten indirilir ve içerisine kabuk ve çekirdekleri çıkarılmış, küçük küçük doğranmış domatesler (yoksa salçası), karabiber ve iki bardak sıcak su ilâve edilerek tencere yeniden ateşe oturtulur ve 1,5 saat pişirilir. Sonra da tabağa alınarak servis yapılır.

[ML® Tavuklu Çingene Yahnisi için tıklayın](#)