TAVUK YAHNİSİ

2 piliç
6 çorba kaşığı margarin
6 baş soğan
4 iri domates (veya 1 kahve fincanı tuzsuz domates salçası)
2 kahve kaşığı karabiber
2 bardak su
yeteri kadar tuz

Tavuk bol suda iyice yıkanır. Sonra but, göğüs, kanat olmak üzere parçalara ayrılır. Kaburga ve bel kemikleri çıkarılır. Böylece parçalara ayrılmış olan tavuklar 6 çorba kaşığı margarinle kuvvetli ateşte 8-10 dakika karıştırılarak sote edilir. Sonra ince ve yarımay biçiminde doğranmış soğanlar katılır, tuz serpilir ve tahta kaşıkla karıştırarak soğanlar pembeleşinceye kadar kavrulur. Soğanlar pembeleşince, kabukları soyulmuş, çekirdekleri çıkarıldıktan sonra küçük parçalara doğranmış domatesler (veya 1 kahve fincanı suda sulandırılmış salça) katılır. Karabiber serpildikten sonra tencerenin kapağı örtülür, bir-iki dakika pişirilir. Sonra iki bardak sıcak su katılır ve tavuklar yumuşak bir duruma gelinceye kadar hafif ısılı ateşte 1,5-2 saat pişirilir (tenceredeki su yetmezse azar azar bir miktar daha sıcak su katılabilir). Yahni pişince servis tabağına boşaltılır ve servis yapılır.

ML® Tavuk Yahnisi için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:10513 • adı:Tavuk Yahnisi • gönderen:Bayram • indirme tarihi:16.04.2025 - 06:08