



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAVUK YAHNİSİ

- 1 adet tavuk
- 2 adet kuru soğan
- 3 adet domates
- 3 adet sivri biber
- 1 su bardağı su
- 4 çorba kaşığı sıvıyağ
- 1 tatlı kaşığı karabiber
- 1 tatlı kaşığı tuz

Tavuk küçük parçalara ayrılır. Tencereye yağ konur. Kızınca tavuk etleri atılır. Sadece renk alacak kadar iki yüzü kızartılır. Daha sonra sonra üzerine yarım daire şeklinde doğranmış soğan, küp doğranmış domates, ince kıyılmış biber atılır. 10 dakika sonra Tuz, karabiber serpilir. 1 su bardağı sıcak su eklenir ve tencerenin kapağı kapatılır. Kısık ateşte 45 dakika pişirilir.