



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAVUK YAHNİSİ

2 tavuk
2 orba kaşığı sadeyağ
3 orba kaşığı margarin
2 soğan (büyük)
3 domates (büyük)
2 bardak su
1/2 çorba kaşığı tuz
2 kahve kaşığı karabiber

Bir tencereye tüyleri yolunmuş, ileri temizlenmiş, tütsülenmiş ve yıkanmış, sonra da kol, göğüs, but gibi parçalara bölünmüş, kaburga ve bel kemikleri çıkarılmış iki tavuk (senesini doldurmamış olurlarsa, lezzetleri artar) konulur. Bunun zerine ölçülere göre sadeyağ, margarin de ilve edilerek, kuvvetli ateşte, karıştırılmak suretiyle 8 dakika kadar tavuklar kızartılır.

Sonra tencere indirilerek içersine yarım ay şekline doğranmış soğanlar ve tuz katılarak, soğanlar ölünceye kadar kavrulur. Bu iř de bitince, tencere yeniden ateşten indirilir ve içersine kabuk ve çekirdekleri çıkarılmış, kk kk doğranmış domatesler (yoksa salçası), karabiber ve iki bardak sıcak su ilve edilerek tencere yeniden ateşe oturtulur ve 1,5 saat pişirilir. Sonra da tabağa alınarak servis yapılır.
