



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## TAVUK YAHNİSİ

1 adet kemikleri çıkarılıp dilimlenmiş bütün tavuk  
2 su bardağı arpacık soğan  
1 adet kırmızı biber  
2 adet dolmalık biber  
2 adet orta boy domates  
3 çorba kaşığı tereyağı  
1 diş sarımsak  
100 gr. soyulmuş taze badem içi  
1'er adet kabuk tarçın ve karanfil  
Tuz

Biberlerin çekirdeklerini çıkarıp dilimleyin, domateslerin kabuklarını soyup sekiz parçaya bölün. Soyulmuş soğan ve kıyılmış sarımsağı yağda soteleyin. Tavuk etini ve biberleri ekleyip, sotelemeye devam edin. Etin pişmesine yakın karanfil ve tarçını koyun. Beş dakika kısık ateşte pişirin. Kıyılmış maydanozla servis yapın.