



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

TAVUKLU PAPAZ YAHNİSİ

MALZEMELER

1 kg tavuk (kemikli ya da kemiksiz)
4 adet küçük soğan
7 diş sarımsak
2 çorba kaşığı salça
Yarım cay kaşığı köri
1 çay kaşığı karabiber
2 tatlı kaşığı nane
1 çorba kaşığı üzüm sirkesi
2 adet küçük boy patates
Yeteri kadar su ve tuz

YAPILIŞI

Tencereye tavuk etlerini alın. Üzerine irice doğranmış soğan ve sarımsakları koyun. 2 çorba kaşığı salça, yarım cay kaşığı köri, karabiber, sirke, yağ ve tuz ilave edip, tencereyi orta ısı bir ateşe oturtun. Tavuklar kendi bıraktığı suyu çekene kadar pişirin. İyice yumuşadıklarında 2 kahve fincanı su ilave edip, kaynamaya bırakın. İrice doğradığınız patatesleri de tencereye alın. Gerekirse su ilavesi yaparak patatesleri pişirin. Tencereyi ocaktan alınca, üzerine nane serpip servis yapın.

[ML® Papaz Yahnisi için tıklayın](#)