



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TURŞULU TAVUK YAHNİ

Yunus Emre Akkor

2 adet bütün derisiz tavuk göğüs

1/4 çay bardağı soya sos

1/2 su bardağı et suyu

1/2 kuru soğan

2 diş sarımsak

1,5 yemek kaşığı tereyağ

1/2 çay kaşığı nişasta

4-5 adet biber turşusu

4-5 yemek kaşığı turşu suyu

1/4 bağ dereotu

2 dal taze soğan

1/4 bağ maydanoz

1/2 çay kaşığı toz kırmızı biber

1/2 çay kaşığı karabiber

1/2 çay kaşığı tuz

Servis için;

Marul, domates, ekmek

İstenirse tabakta patates püresi ile servis edebilirsiniz (500 gr patates)

Tavuğu fırın kabına alın. Üzerine ufak doğranmış soğan, sarımsak, yeşillikleri ilave edin. Nişastayı soya ile karıştırın ilave edin. Et suyunu, 1/4 çay bardağı turşu suyunu, tereyağını ve çekilmiş karabiberi ilave edin. Üzerine yağlı kağıt ve kapağını kapatın. 180° 90 dakika pişirin. Tavuklar iyice pişince çatalla lif parçalayın ve nasıl isterseniz servis edin.
