



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YARKA YAHNİSİ

2 adet yarka
100 gram sadeyağı ya da 100 gram margarin (5 çorba kaşığı)
600 gram soğan (2 büyükçe)
500 gram domates (3 büyük) ya da 1 kahve fincanı domates salçası
2 bardak su
Tuz ve karabiber

1 Bir tencereye, tüyleri çıkarılmış, içleri temizlenmiş, tütsülenmiş ve yıkanmış, sonra da kol, göğüs ve but olmak üzere parçalara ayrılmış, kaburga ve bel kemikleri çıkarılmış 2 adet, yarka yani yılını doldurmamış tavuk, 5 silme çorba kaşığı sadeyağı ya da margarin koyarak, kuvvetlice ateşte, arada bir karıştırarak tavukları 8 dakika kadar sote etmelidir.

2 Sonra yarkalara, ince yarım ay şeklinde kesilmiş 6 büyükçe soğan ile yarım silme çorba kaşığı da tuz katarak, soğanlar hafifçe pembe bir hal alıncaya kadar kavururcasına pişirmekte devam etmelidir.

3 Soğanlar ölünce; bunlara kabukları çıkarılmış ve küçük parçalara doğranmış 4 büyükçe domates ya da 1 kahve fincanı su içinde eritilmiş 1 kahve fincanı tuzsuz domates salçası ile 1 - 2 kahve kaşığı karabiber ve 5 dakika sonra da 2 bardak su katarak tavuklar iyice yumuşak bir hal alıncaya kadar hafif ateşte aşağı yukarı bir buçuk - bir üç çeyrek saat pişmeye bırakmalı ve tabağa alarak servis yapılmalıdır. (Su azalmasına rağmen tavuklar pişmemişse bir miktar daha sıcak su katarak pişirmekte devam etmelidir.)

NOT: Tavukların kesin olarak yılını doldurmamış "yarka" olmaları gerekir. Aksi halde, parçalara kesilmiş tavuklar hafifçe yumuşak bir hal alıncaya kadar haşladıktan sonra yağda sote edilmeleri gerekir.