



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)  
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler Mutluluklar Diler

## TAVUKLU ÇİNGENE YAHNİSİ



750 gr. tavuk kuşbaşı  
15-20 adet orta boy mantar (400 gr.)  
3 adet orta boy havuç  
5 adet orta boy patates  
4 adet orta boy domates  
4 adet sivri biber  
35-40 adet arpacık soğanı  
4 diş sarımsak  
4 orba kaşığı ayıek yağı  
2 orba kaşığı zeytinyağı  
1,5 tatlı kaşığı tuz  
1 tatlı kaşığı kekik  
Yarım tatlı kaşığı karabiber  
6-7 dal maydanoz

# Ayıek yağı ve zeytinyağı tencereye konur, orta ateşte ısınınca tavuk kuşbaşı atılır. Tencerenin kapağı kapatılır, 15 dakika pişirilir.

# zerine küp şeklinde doğranmış havuç ve arpacık soğanları eklenir, 10 dakika daha pişirilir. Daha sonra ince kıyılmış biber, küp şeklinde doğranmış patates, ince kıyılmış sarımsak atılır.

# 5 dakika sonra küp şeklinde doğranmış domates, iri doğranmış mantar, tuz, ilave edilir, karıştırılır, tencerenin kapağı kapatılır, 15 dakika daha pişirilir.

# Servisten hemen önce kekik ve karabiber serpilir, tabağa aktarılır. zerine kıyılmış maydanoz serpilir.

Not: "Tavuklu ingene yahnisi" bir Romanya yemeđidir.