TAVUK YAHNİSİ

1 adet tavuk
3 adet kuru soğan
3 adet sivri biber
6 adet orta boy domates
2 diş sarımsak
1 çorba kaşığı tereyağı
2 çorba kaşığı zeytinyağı
1 tatlı kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı tuz

Tencereye tereyağı ve zeytinyağı konur, ısınınca ince kıyılmış kuru soğan eklenir, tuz serpilir. Soğan şeklini kaybedene kadar kavrulur.
Üzerine rendelenmiş domates ilave edilir. Orta ateşte kapaklı olarak 5-6 dakika pişirilir.
Daha sonra iri doğranmış biber, ince kıyılmış sarımsak ve karabiber eklenir. Sivri biber sararana kadar pişirilir.
Pişen domatesli karışımın üzerine derisi çıkarılmış, parçalara ayrılmış tavuk eti yerleştirilir.
Tencerenin kapağı kapatılır, orta - kısık arası ateşte bir saat pişirilir.
Sıcak olarak servise sunulur.

Not: Soğanın çabuk kavrulması isteniyorsa, soğanla birlikte tuz önceden atılabilir.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 1310 | Adı: Tavuk Yahnisi | İndirme tarihi: 17.08.2025 - 04:13