



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

## SOĞANLI TAVUK



- 1 adet tavuk
- 1 adet kuru soğan
- 15 adet arpacık soğan
- 2 adet taze soğan
- 1 küçük kahve fincanı zeytinyağı
- 1 tatlı kaşığı kimyon
- 1 tatlı kaşığı tuz

- # Tavuk küçük parçalara ayrılır, yıkanır ve süzgece çıkarılır.
- # Yayvan bir tencereye zeytinyağı bırakılır, orta ateşe oturtulur.
- # Tavuk parçaları yerleştirilir. Bir yüzü renk alacak kadar kızartılır, diğer yüzü çevrilir.
- # Üzerine arpacık soğanları atılır, kapak kapatılır. 5 dakika pişirilir.
- # Sonra yarım daire şeklinde doğranmış soğan eklenir. Tekrar kapak kapatılır. 10 dakika daha pişirilir.
- # Son olarak iri doğranmış, taze soğanın yeşil kısmı, tuz ve kimyon eklenir. Kapak kapatılır. Kısık ateşte 15 dakika daha pişirilir.
- # Sıcak olarak sofraya getirilir.

**Not:** Bu tarifte soğan pişerken karamelize olduğu için, tadı hafif tatlı olur.