

Sebzeli Tavuk Yahnisi

Malzemeler

1/2 kg tavuk but
250 gr taze fasulye
1 tane patlican,
1 tane kabak,
1 tane havuc
2 tane patates
1/2 su bardagi bezelye
3-4 tane domates
1sogan
3 dis sarmisak
4 yemek kasigi aycicek yagi
1 yemek kasigi salca
2 dal taze kekik veya biberiye
tuz,
karabiber,
kirmizi pul biber

Yapilisi

Oncelikle tavugumuzu aliyoruz kup kup dogruyoruz.Sogani kucuk kucuk domatesi kabak,patates, havuc ve patlicani da buyuk kupler halinde dograyalim. Tenceremizi ocaga koyuyoruz yagini da koyduktan sonra tavuklari tenceremize aliyoruz biraz kavuruyoruz. Ardindan sogan ve sarimsaklari sonra havuclari ilave ederek kavurmaya devam edin. Patates,fasulye,patlican ve kabaklari da ekleyip 3-4 dk pisirin.Son olarak da domatesleri ilave edin.Domatesler yumusadiktan sonra baharatlari ve ilik suyu ekleyin.Pistikten sonra tavuk yahnimiz hazir servis tabagina aliyoruz. ellerimize saglik