

Tavuklu Yahni

Malzemeler

1/2 kg tavuk eti
20 adet kucuk sogan
5-6 dis sarimsak
4 adet domates
1 yemek kasigi domates salcasi
1 cay kasigi karabiber
1 cay kasigi kimyon
1/2 cay bardagi zeytinyagi
1 cay kasigi tuz

Yapilisi

Ilk olarak tavuk etini suda haslayin.Ayri bir yerde soganlari ve sarimsaklari soyun.Domateslerin kabuklarini soyup dograyin.Tencereye zeytinyagini koyun.Salcayida koyup salcayi eritin.Once soganlari, arkasindan sarimsaklari ekleyip hafifce kavurun.Soyup dilimlediginiz domatesi de ekleyip biraz daha kavurun.Tuzu,karabiberi,kimyonu ekleyip,butun malzemeyi guzelce karistirin.Malzemenin ustunu gececek sekilde tavuk suyu ekleyin.Soganlar pismeye yakin,hasladiginiz tavuk etlerini didikleyip ekleyin.Hafif ateste 15 dakika kadar pisirin.Sicak sicak servis yapin.