



Yeyin için amma israf eləməyin (Araf 31)  
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzətlər© Azərəcə Yemək Tərifi

## Toyuq Yahnisi

Tavuk Yahnisi



- 1 ədəd toyuq
- 3 ədəd quru soğan
- 3 ədəd iti bibər
- 6 ədəd orta boy pomidor
- 2 diş sarımsaq
- 1 çorba qaşığı kərəyağı
- 2 çorba qaşığı zeytunyağı
- 1 çay qaşığı qara bibər
- 1 çay qaşığı duz

- # Qazana kərəyağı və zeytunyağı qoyular, istilənincə incə qıyılmış quru soğan əlavə olunur, duz səpilər. Soğan şəklini itirənə qədər qovrulur.
- # Üzərinə rəndələnmiş pomidor əlavə edilir. Orta atəşdə qapaqlı olaraq 5-6 dəqiqə bişirilər.
- # Daha sonra iri doğranmış bibər, incə qıyılmış sarımsaq və qara bibər əlavə olunur. İti bibər saralana qədər bişirilər.
- # Bişən pomidorlu qarışığın üzərinə dərisi çıxarılmış, parçalara ayrılmış toyuq əti yerləşdirilər.
- # Qazanın qapağı bağlanılır, orta - batıq arası atəşdə bir saat bişirilər.
- # İsti olaraq xidmətə təqdim edilir.

Qeyd: Soğanın tez qovrulması istənilsə, soğanla birlikdə duz əvvəldən atıla bilər.