

Malatya Kayısı Tavuk Yahni

Toplam 60 dk Hazırlama 18 dk · Pişirme 42 dk 4 kişilik Orta ~440 kcal Açılış 18/10

Malatya kayısı tavuk yahni, tavuk butları, kuru kayısı, soğan ve tarçınla pişirerek tatlı ekşi dengeli bir Anadolu tenceresi hazırlar.

Malzemeler

- 800 gr Tavuk but
- 12 adet Kuru kayısı
- 2 adet Soğan
- 1 yemek kaşığı Domates salçası
- 0.3 çay kaşığı Tarçın
- 2.5 su bardağı Tavuk suyu

Yapılış

1. Tavuk butları tencerede 8 dakika mühürleyin.
2. Soğan ekleyip 6 dakika yumuşatın.
3. Salça, tarçın ve tavuk suyunu tencereye alın.
4. Kapağı kapalı 25 dakika orta ateşte pişirin.
5. Kayısı ekleyip 12-15 dakika daha yumuşatın.

PÜF NOKTASI

Kayısları 15 dakikada eklemek daha tatlı olacaktır.

SERVİS ÖNERİSİ

Bulgur pilavı ve yoğurtla servis edin.