

# Malatya Kayısı Tavuk Yahni

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

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

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

### PÜF NOKTASI

Kayısı son 15 dakikada eklemek daha tatlı olacaktır.

### SERVİS ÖNERİSİ

Bulgur pilavı ve yoğurtla servis edin.