



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler Mutluluklar Diler

BEZELYELİ TAVUK YAHNİSİ



- 1 adet bütün tavuk
- 1 kutu konserve bezelye
- 3 adet domates
- 2 adet kuru sođan
- 2 adet sivri biber
- 7 orba kaşığı zeytinyağı
- 1 tatlı kaşığı tuz

- # Tavuđun derisi alınır, parçalara ayrılır, domatesler soyulur küp Őeklinde doğranır, biberlerin tohumları çıkarılır, ince doğranır, soğanlar ince doğranır.
- # Tencereye zeytinyağı konur, ısınınca tavuk parçaları yerleŐtirilir, 3 - 4 dakika sonra renk alınca çevrilir, iki yüzü de renk almıŐ olur.
- # zerine ince kıyılmıŐ soğan konur, tencerenin kapağı kapatılır, 10 dakika kadar piŐirilir. Daha sonra domates eklenir, Őeklini kaybedene kadar piŐirilir.
- # Tencereye suyu szlmŐ bezelye, tuz ve sivri biber eklenir, karıŐtırılır, su eklenmez, tencerenin kapağı kapatılır, orta ateŐte 15 - 20 dakika piŐirilir.
- # Sıcak olarak servise sunulur.

Not: Bezelyeli tavuk yahnisi için taze bezelye kullanılacaksa; haŐlandıktan sonra tavuğa eklenmelidir.