



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

FIRINDA TAVUKLU BEZELYE



1 kg taze i bezelye
Yarım kg tavuk kuşbaşı
2 adet kuru soğan
2 adet patates
3 adet sivri biber
1 adet havuç
1 orba kaşığı salça
1 ay bardağı sıvıyağ
1 tatlı kaşığı tuz
2 su bardađı tavuk suyu
zeri için:
1 su bardağı kaşar rendesi
2-3 adet domates

- # İnce kıyılmış soğan yağda az pembeleştirilir. zerine küp Őeklinde doğrnmış havuç eklenir ve 5 dakika kadar kavrulur.
- # Sonra tavuk eti katılır, beyazlaşana kadar pişirilir. Bezelye eklenir, 10 dakika kadar çevirdikten sonra salça, iri doğranmış biber, küp doğranmış patates ve tuz eklenir.
- # En son tavuk suyu ya da su katılır. Ddkl tencerenin kapağı kapatılır. Kaynama noktasına geldikten sonra, ateş kısıılır, 7-8 dakika pişirilir.
- # Hazırlanan tavuklu bezelye ısıya dayanıklı bir kaba dökülür. zerine önce kaşar serpilir sonra daire Őeklinde dopranmış domates dizilir.
- # Önceden ısıtılmış 190 derece ırına verilir, domatesler gevşeyene kadar pişirilir.
- # Sıcak olarak servise sunulur.

Not: Yemek fırında da pişeceği için düdüklü tencerede normalden daha az pişirilmelidir.