FIRINDA TAVUKLU BEZELYE

1 kg taze iç bezelye
Yarım kg tavuk kuşbaşı
2 adet kuru soğan
2 adet patates
3 adet sivri biber
1 adet havuç
1 çorba kaşığı salça
1 çay bardağı sıvıyağ
1 tatlı kaşığı tuz
2 su bardağı tavuk suyu
Üzeri için:
1 su bardağı kaşar rendesi
2-3 adet domates

İnce kıyılmış soğan yağda az pembeleştirilir. Üzerine küp şeklinde doğrnmıış 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. Düdüklü tencerenin kapağı kapatılır. Kaynama noktasına geldikten sonra, ateş kısılır, 7-8 dakika pişirilir.
Hazırlanan tavuklu bezelye ısıya dayanıklı bir kaba dökülür. Üzerine önce kaşar serpilir sonra daire şeklinde 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.