



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BEZELYE PÜRELİ TAVUK

400 gr. tavuk eti
3 adet sivri biber
1 adet soğan
2 çorba kaşığı tereyağı
Kekik, tuz, kimyon
3 diş sarımsak
PÜRE İÇİN:
300 gr. haşlanmış bezelye
2 çorba kaşığı tereyağı
1 adet soğan
1 çay kaşığı nane

Püre için; soğan ve bezelyeyi bir tencerede bir su bardağı suda haşlayın. İçine tereyağı ve nane ekleyip mutfak robotunda çekin. Tavuk etlerini küp şeklinde doğrayın. Tereyağı, sarımsak, soğan ve sivri biberi beş dakika pişirin. İstedığınız baharatlarla tatlandırıp püre ile servis yapın.