BEZELYELİ MANTARLI TAVUK

3 adet tavuk pirzola
2 su bardağı bezelye
2 yemek kaşığı margarin
4 adet patates
5 adet taze soğan
250 gr. mantar
1 çorba kaşığı domates salçası
1 su bardağı tavuk suyu
1,5 çay kaşığı tuz
1 çimdik karabiber, pulbiber, kekik

Öncelikle tavuklarımızı iyice yıkadıktan sonra haşlamak için bir tencereye alıyoruz. Öte yandan bezelyelerimizi de haşlamak için suya atıyoruz ve sadece 3 dk. kadar haşlıyoruz. Sıcak suyunu süzer süzmez soğuk suyun içine atıyoruz ki bezelyelerimiz yeşil rengini ve diriliğini kaybetmesinler.
Diğer tarafta patateslerimizi ne çok iri ne de çok ufak olmayacak şekilde küpler halinde doğruyoruz, mantarları üçer parçaya bölüyoruz. Isıttığımız tavanın içerisine 2 yemek kaşığı margarinimizi koyup tüm baharatlarıda içine ekliyoruz. Yağımızda ısındıktan sonra tavaya önce patatesleri atıyor ve 3-4 dk. arada karıştırarak baharatlarla özlüyoruz. Patatesleri çıkardıktan sonra aynı işlemi mantarlar için uygulayarak bir borcamın içine önce soğuk suda bekleyen bezelyelerimizi alarak yayıyoruz. Sonrasında sırasıyla üzerine patates ve mantarı ekliyoruz. (baharatladığımız sebzelerimizi tavadan alırken yağını süzerek alıyoruz)
Haşlanan tavuğumuzu dittikten sonra tavada kalan son baharatlı sosla tavuk parçalarımızıda bir iki kez çevirdikten sonra sebzelerin en üstüne bunlarıda ekliyoruz. Son olarak tavamıza az yağ ekleyerek salçamızı kavuruyoruz.İyice erimesi için haşladığımız tavuğun suyundan ekleyip bir taşım kaynattıktan sonra yemeğimizin üzerine döküp, üzerlerini bir parmak geçecek kadar normal suyuda ekledikten sonra mikrodalga fırında 15 dakika pişiriyoruz.



© lezzetler.com tarif no:101967 • adı:Bezelyeli Mantarlı Tavuk • gönderen:AyGölgesi • indirme tarihi:28.03.2024 - 11:14