



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

BEZELYELİ SÜTLÜ TAVUK

Yarım kg. tavuk göğsü
6 çorba kaşığı sıvıyağ
15 adet arpacık soğan
250 gr. sultani bezelye
1 su bardağı tane bezelye
3 çorba kaşığı krema
1.5 su bardağı süt
Yarım demet dereotu
Tuz

Yağın yarısını bir tavaya alıp, kuşbaşı doğranmış tavuk etini kızartın. Diğer taraftan arpacık soğanları bir tencereye alıp, ağır ateşte kavurun. Renkleri dönünce verrev kesilmiş sultani bezelye ve tane bezelyeyi ilave edin. Bezelyeler kavrulunca tavuğu ekleyin. Süt ve tuzu ilave edip, kısık ateşte 10 dakika pişirin. Kremayı da katıp, bir-iki dakika daha pişirin. Dereotu ile süsleyin.