BEZELYELİ SÜTLÜ TAVUK

500 gr kemiksiz tavuk göğsü
15 arpacık soğan
3 çorba kaşığı krema
Yarım demet dereotu
6 çorba kaşığı yağ ve zeytinyağı
250 gr bezelye

Sıvıyağın yarısını bir tavaya alıp tavuk etlerini kızartın. Diğer taraftan arpacık soğanları bir tencereye alıp ağır ateşte kavurun. Renkleri dönünce verev kestiğiniz taze bezelye ve tane bezelyeyi üzerine ilave edin. Bezelyeler kavrulunca karışıma tavukları ekleyin. Süt ve tuzu ilave edip kısık ateşte10 dakika pişirin. Daha sonra kremayı da tencereye ilave edip bir iki dakika pişirdikten sonra ocaktan alın. Kıyılmış dereotu ile süsleyerek servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:72722 • adı:Bezelyeli Sütlü Tavuk • gönderen:pırıl • indirme tarihi:28.03.2024 - 13:38