BEZELYELİ TAVUK

Malzeme :
1 bütün tavuk
1/2 kilo bezelye «iç bezelye»
2 adet bütün domates veya bir kaşık salça
1 çorba kaşığı margarin yağı

Yapılışı :
Yıkanmış ve ayıklanmış tavuk süzgece alınıp süzülmeye bırakılır. Bir kaşık tuz avuç ile tavuğun her tarafına sürülür ve tavuk yuvarlak bir tencerede hiç yağ koymadan az ateşte çevire çevire kızartılır. Her tarafı kızarınca kapağı kapatılıp gerekirse bir fincan kadar da su ilâve ederek suyunu salmcaya kadar pişirilir. Diğer taraftan haşlanıp süzülmüş bezelye, rendelenmiş iki domates, margarin ve yarım bardak su ilâvesi ile pişirilir. Tavuk bütün olarak servis tabağına alınır ve bezelye ile beraber sıcak servis yapılır.

ML® Bezelyeli Tavuk için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:10059 • adı:BEZELYELİ TAVUK • gönderen:seksen • indirme tarihi:29.03.2024 - 12:03