



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BEZELYELİ TAVUK

2 adet tavuk budu
15 adet arpacık soğan
1 adet havuç
2 adet patates
1 su bardağı taze bezelye
2 çorba kaşığı tereyağı
2 diş sarımsak
Tuz
Karabiber

Kemiklerinden ayrılmış ve doğranmış tavuk butlarını tereyağında beş dakika kavurun. Havuç ve patatesi irice doğrayın. Bezelyeyi, havucu ve patatesi tavuk etinin üzerine ekleyin. Arpacık soğanları, sarımsak, tuz ve karabiberi de ekleyin. Üzerine su koyarak pişirin.