



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BEZELYELİ TAVUK

1,5 su bardağı bezelye
Yarım kilo kemiksiz tavuk eti
10 adet arpacık soğan
2 çorba kaşığı tereyağı
Tuz, karabiber
1 adet havuç
1 adet patates

Soğanı ayıklayıp bütün olarak tereyağı ile birlikte 5 dakika kadar kavurun. Üzerine küçük kesilmiş tavuk etlerini ekleyip karıştırın. Karıştırarak her tarafının iyice renginin dönmesini bekleyin. Doğranmış havuç ve patatesi içine ilave edip 1 su bardağı kadar suyunu verip 10 dakika kadar pişirin. Üzerine bezelyeleri döküp 20 dakika kısık ateşte pişmeye bırakın. Bezelyeler çok ezilmesin diye son anda koymak gerekiyor. Servis tabağına sıcak olarak sunum yapın.