



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SEBZELİ TAVUK

2 su bardağı pirinç
2 parça tavuk göğsü
1 su bardağı bezelye
1/2 kg mantar
1 adet soğan orta boy
karabiber
tuz
2 adet orta boy havuç

Tavuk haşlanır ve küçük parçalar halinde doğranır. Sebzelerde küçük parçalar haline getirildikten sonra önce havuç sonra soğan mantar ilave edildikten sonra pembeleşinceye kadar pişirilir daha sonra bezelye ve pirinç konularak biraz daha kavrulduktan sonra yeteri kadar tavuğun suyu konularak baharatlar ilave edilir kaynadıktan sonra kısık ateşte pişirilir.

[ML® Brüksellahanalı Tavukgöğsü için tıklayın](#)