



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PÜRELİ BEZELYELİ TAVUK

500 gr dondurulmuş bezelye
250 gr kuşbaşı tavuk eti
2 adet soğan
3 yemek kaşığı margarin
1 yemek kaşığı salça
1 tatlı kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber
5 adet patates
1 yemek kaşığı margarin
1 çay kaşığı tuz

Patatesleri haşlıyoruz. Soğanları küçük küçük kesiyoruz. Soğanları sana yağında kavuruyoruz, tavuk etlerini ekleyip yaklaşık 3 dak. daha kavuruyoruz. Salcağı ilave edip karıştırıyoruz, bezelyeleri ilave ediyoruz ve tencerenin kapağı kapalı olarak 10 dak. daha kavuruyoruz. Bezelyelerin üzerine gelecek kadar sıcak su ilave ediyoruz ve bezelyeler yumuşayana kadar pişiriyoruz. Pişmeden 5 dak. önce tuz ve karabiberi ilave ediyoruz. Haşlanmış patateslerin kabuklarını soyuyoruz, bir kaba alıyoruz, sana yağı ve tuzu ekleyip patatesleri eziciyle eziyoruz. Fırını 190° C'ye ısıtıyoruz. Pişmiş olan Bezelyeli Tavuğu fırın kabına alıyoruz. Krema sıkma torbasına patates püresini dolduruyoruz, bezelyelerin üzerine sıkıyoruz ve fırının üstten 2. rafına yerleştirip 10-15 dak. üstü hafif kızarana kadar pişiriyoruz

