



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

TAVUKLU BEZELYELİ KUMPIR

6 adet patates
200 gr. tavuk göğüs eti
1 adet havuç
1 çay bardağı bezelye
1 çorba kaşığı tereyağı
6 dal maydanoz
Tuz, karabiber

Patatesleri az suda pişirin. Ortasını bıçakla artı şeklinde kesip açın. Küp doğranmış tavuk etini ve havucu tereyağında 15 dakika soteleyin; bezelyeyi, kıyılmış maydanozu, tuzu ve karabiberi ekleyip karıştırın. Karışımı haşlanmış patateslerin içlerine paylaştırıp servis yapın.