



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAZE BEZELYELİ PİLİÇ YAHNİSİ

1.250 gram taze araka bezelye
2 çorba kaşığı yağ
1 adet piliç
20 adet arpacık soğanı
2 adet iri domates
1/2 tatlı kaşığı tuz
3 su bardağı et suyu (yoksa su)
1 bağ dereotunun yaprakları

- 1) Bezelyenin kabuklarını çıkarıp ayıklayınız. İç bezelyeyi kaynar suya atarak 2 dakika haşlayıp üzerine soğuk su dökerek soğutup süzdürünüz.
- 2) Bir küçük tencereye yağı koyup eritip, piliçleri ekleyiniz.
- 3) 4-5 dakika altüst ederek kavurup, soğan, domates, tuz, bezelye ve et suyunu ilâve ediniz.
- 4) Ağır ateşte 45 dakika pişirip dereotunu serpip servis yapınız.