



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BEZELYELİ PİLİÇ KUŞBAŞI

1 paket Banvit Piliç Göğüs Kuşbaşı
1 tatlı kaşığı kimyon tohumu
1 tatlı kaşığı kişniş tohumu
1 çay kaşığı zerdeçal
6 çorba kaşığı zeytinyağı
1 adet büyük boy soğan (piyaz doğranmış)
1 tatlı kaşığı garam masala
500 gr bezelye
250 ml su (kaynar)
Tuz
Toz kırmızıbiber
Tane karabiber

Kimyon tohumu, kişniş tohumu ve zerdeçalı iyice karıştırıp, etlerin üzerine serpin. 2 çorba kaşığı zeytinyağı gezdirip, harmanlayın.

Kalın dipli ve yayvan tavayı ısıtıp, etleri koyun. Hızlı ateşte ve tavayı hafifçe sallayarak, etlerin rengi değişinceye kadar, yaklaşık 5 dak. soteleyin. Etleri bir tabağa alın.

Aynı tavada kalan zeytinyağını ısıtıp, soğanı katın. Garam masala, tuz, toz kırmızıbiber ve karabiberi serpin. Orta ateşte ve karıştırarak, soğanlar yumuşayınca kadar, yaklaşık 2-3 dak. soteleyin.

Bezelyeyi katıp, suyu gezdirin ve tekrar karıştırın. Hızlı ateşte kaynama noktasına kadar ısıtın. Ateşi kısıp, 10 dak. pişirin ve etleri katın.

Bezelye ve etler arzu ettiğiniz kıvama gelinceye kadar, yaklaşık 10-15 dak. daha pişirin. Sıcak servis yapın.

