



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BEZELYELİ PİLİÇ

Malzemeler

4 adet piliç pirzola

1 kg. taze bezelye

3 adet soğan

4 adet domates

2 adet sivri biber

8-9 yemek kaşığı sıvıyağ, tuz, karabiber

Yapılışı

Pirzoları yıkayıp üzerine karabiber ve tuz ilave ediniz. Tavaya 4 kaşık sıvıyağ koyup, iki taraflarını iyice kızartıp bir kenara alınız.

Bezelyeleri ayıklayın. Soğanları kıyın, domateslerin kabuklarını soyup, küp küp doğrayın. Sivri biberleri küçük küçük doğrayın. Kalan sıvıyağı bir tencerein içine koyup soğan ve biberleri pembeleştirin. domatesleri ekleyerek 4-5 dak çevirin.

Pirzoları, bezelyelerin üzerine koyup üzerini örtecek kadar su koyunuz. 45-50 dak. kısık ateşte pişiriniz.

[ML® Bezelyeli Tavuk için tıklayın](#)
