



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BEZELYELİ TAVUK BUDU

MALZEMELER

4 tavuk budu
1 kg taze iç bezelye
3 soğan
3 domates
2 sivri biber
8-9 yemek kaşığı sıvıyağ

YAPILIŞI

Tavuk butlarını temizleyin, yıkayın, tuz ve biberle ovalayın. Bir tencerede kızdıracağınız 3 kaşık sıvıyağda butları çevirerek her iki taraflarını iyice kızartın ve bekletin.

Bezelyenin içlerini ayıklayın. Soğanları ince ince kıyın, domatesleri ufak küpler halinde kesin ve sivri biberleri de küçük küçük doğrayın. Büyük bir tencerenin içinde kalan yağ kızdırıp, soğan ve biberleri hafif pembeleştirin.

Domatesleri ekleyerek birlikte 2-3 dakika çevirin.

Tavuk butlarını, bezelyeleri ve üzerini örtecek kadar suyu ilave edin ve kaynayınca ateşi kısın. Tavuk eti ve bezelyeleri 45-50 dakika kadar pişirin.

[ML® Bezelyeli Tavuk Yahnisi için tıklayın](#)