



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BEZELYELİ TAVUK BUDU

2 büyük tavuk budu
2 çorba kaşığı tereyağı
1 tatlı kaşığı salça
3 diş sarımsak
Bezelyeli karışım için:
1 kuru soğan
2 çorba kaşığı tereyağı
1 kilo bezelye
Yarım demet taze nane
Tuz
1 kesme şeker

İyice kavurduğunuz soğana bezelyeleri ekleyin. Kırmızı dolmalık biber de koyabilirsiniz. Tuz, şeker ve üzerini geçecek kadar su koyun, 20 dakika kadar pişirin. İçine kıyılmış naneyi ekleyin, beş dakika daha ocakta tutun. Bunun bir kısmını tavuk butlarının içine doldurabildiğiniz kadar doldurun, açılmasın diye kurdanla tutturun. Tavuk butlarını tavada tereyağında kızartın, üzerine salçalı su ve sarımsak ekleyip pişmeye bırakın. Fırında da çok güzel pişiyor. Servis yaparken bezelyeleri de yanına yerleştirin, zaten içinden de dökülenler oluyor pişerken.