



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

HAVUÇLU BEZELYELİ TAVUK

Bir bütün tavuk
4 adet havuç
1 kutu konverse bezelye (yarım kiloluk)
2 adet soğan
2 adet domates
2 adet patates
1 kaşık salça
Yarım bardak ayçiçek yağı
Tuz
Karabiber
Maydanoz

Tavukları kemikleriyle beraber iri iri doğrayın. Bir tencereye koyup yağda kavurun. Soğanı soyup doğrayın ve havucu, biberi, domatesi beraber kavruktan tavuğa katın. Patatesi de portakal dilimi doğrayıp katın. Tuzunu da ekleyip 15 dakika kaynatın. Salçasını da kattıktan sonra bezelyesini de koyup 25 dakika daha pişirin. Fırına verin ve 15 dakika da fırında pişirin. Sıcak servis yapın.

[ML® Fırında Tavuklu Bezelye için tıklayın](#)
