



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## KÖRİLİ BEZELYELİ TAVUK

300 gram bezelye  
300 gram tavuk eti  
4 dal dereotu  
2 çorba kaşığı tereyağı  
2 çorba kaşığı sıvı yağı  
1 çay kaşığı köri  
2 çorba kaşığı mısır unu  
1 yumurta akı

Tencerede çok az miktarda suda bezelyeleri haşlayın. (İçine pişerken tuz ve bir tutam şeker serpilirse daha lezzetli olacaktır bilginiz olsun.) Diğer taraftan da tavuk etlerini küçük parçalara ayırıp yumurta akıyla ıslatın. Ve mısır ununa bulayıp karıştırın. Bu hazırladığınız tavuk parçalarını da tereyağı ve zeytinyağında 10 dakika kavurun. Üzerine köri baharatları ekleyip pişirmeye devam edin. Haşlanmış bezelyeleri de üzerine ekleyip karıştırıp sıcak olarak servis yapın. Servis yapmadan önce de dereotu ile tatlandırın.