



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SEBZELİ TAVUK KÜLBASTI

Malzeme

- 3 yemek kaşığı Sana Kase tereyağlı margarin
- 500 g kuzu kül bastı
- 3 adet patates
- 3 adet havuç
- 1 su bardağı bezelye
- ½ demet dereotu
- ½ demet maydanoz
- ½ kutu Sana Crème Bonjour biberli peynirli sandviç sürme
- 3 diş sarımsak
- 4 adet taze soğan
- 1 tatlı kaşığı kekik
- 1 yemek kaşığı salça
- az su
- Tuz ve karabiber
- kızartmak için:
- sıvı yağ

Hazırlanışı

1. Patatesleri küp küp, havuçları kibrit çöpü gibi doğrayıp kızgın yağda kızartın.
2. Bezelyeleri haşlayın.
3. Dereotunu, sarımsakları, taze soğanları ve maydanozu ayıklayıp ayrı ayrı kıyın.
4. Yayvan bir tavada Sana Crème Bonjour'u tereyağlı margarin i kızdırıp içine kuzu kül bastıları koyup kızarttıktan sonra etleri fırın kabına alın.
5. Aynı tavaya kıyılmış sarımsakları ve salçayı koyup kokusu çıkana kadar kavurun.
6. Daha sonra içine bezelyeyi, ½ kutu Sana Crème Bonjour biberli peynirli sandviç sürmeyi, kıyılmış dereotu, maydanozu, kekiği, tuz ve karabiberi az su koyup sos kıvamına gelene kadar bir taşım kaynatın.
7. Sosu etlerin üzerine döküp en son olarak kızarmış patatesleri ve havucu koyup önceden 185 derecede ısıtılmış fırında 15 dakika pişirip sıcak olarak servis edin.