



## TAVUKLU BEZELYE

1 adet kuşbaşı doğranmış tavukgöğsü  
2 adet havuç  
2 adet patates  
600 gram ayıklanmış bezelye  
2 çorba kaşığı tereyağı  
1 adet defne yaprağı  
Yarım çay kaşığı şeker ve tuz

Öncelikle kuşbaşı doğranmış tavuk etinin suyunu bırakıp çekinceye kadar pişirin. Küp doğranmış sebzeleri içine koyup karıştırın. En son ayıklanmış bezelyeleri ve baharatları içine ilave edip karıştırın. Az su ekleyip yavaş yavaş pişirin. Sıcak olarak ikram edin.

