



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## TAVUKLU BEZELYE

1,5 kg taze bezelye  
400 gr but kısmından tavuk kuşbaşı  
2 adet kuru soğan  
2 adet domates  
1 demet dereotu  
1/2 paket (125 gr) margarin  
1 tatlı kaşığı biber salçası  
Tuz  
Karabiber

İnce kıydığımız soğanları, 2 çorba kaşığı margarinde pembeleştiririm.  
Kuşbaşı kesilmiş tavuk etlerini de tencereye ilave edip, 1-2 sefer karıştırdıktan sonra ağzı kapalı olarak pişirmeye başlayalım.  
Etler suyunu salıp da çekince, 1 tatlı kaşığı biber salçasını ve yeterince baharatını ilave edip, yumuşayınca kadar kavuralım.  
Bezelyeyi ve yeterince suyunu koyup, iyice pişirelim.  
Pişmesine yakın ince kıyım dereotunu da ilave dip, biraz daha pişirdikten sonra ocaktan indirelim.  
5-10 dakika demlendirip, sıcak sıcak servis yapalım.

---