



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAVUKLU TELŞEHİRİYE

Dilek Çakmak

2 su bardağı tel şehriye
300 gr. kuşbaşı tavuk eti
1 adet sarı dolmalık biber
1 adet kırmızı dolmalık biber
1 kase haşlanmış bezelye
1 adet Maggi tavuk suyu tableti
2 su bardağı su
1 yemek kaşığı tereyağı
2-3 yemek kaşığı sıvı yağ
Tuz

Çekirdekleri çıkarılarak jülyen usulü doğranmış biberler biraz sıvı yağda sotelenir. Tavuk etleri eklenip kısık ateşte iyice yumuşayınca kadar pişirilir, tuzu ayarlanır. Tereyağı ve sıvıyağ pilav tenceresine alınır. Tel şehriye eklenip rengi dönünceye kadar kavrulur. Pişirilen tavuklu karışım, haşlanmış bezelye, tavuk suyu tableti ve su eklenip suyunu çekinceye kadar pişirilir. 10 dakika kadar demlendirilip servis yapılır.