

Tavuklu Bezelye

Malzemeler

1 kg ayıklanmis taze bezelye
2 adet orta boy sogan
1 dis sarimsak
1 adet domates
1 tatli kasigi salca
200 gr kusbasi tavuk eti
5-6 yemek kasigi sivi yag
Tuz, kimyon, karabiber, kekik.
2 su bardagi kaynar su

Yapilisi

Tencereye sivi yag alinir. Yemeklik dogranmis soganlar ve sarimsak eklenir. Soganlar biraz pembelestikten sonra kusbasi tavuklar eklenir ve kavrulur. Tavuk renk degistirdikten sonra kabuklari soyulup ince dogranmis domatesler ve salca eklenir. Ardindan bezelyeler ve kaynar su eklenir. Tuz ve baharatlarda eklendikten sonra ilk 5 dk yuksek ateste sonra kisik ateste bezelyeler yumusayana dek pisirilir.