

Tavuklu Bezelye

Malzemeler

1 adet soğan
1/2 su bardağı sıvı yağ
4 diş sarımsak
1 adet havuç
500 gr. kusbasi tavuk eti
Sıcak su
1 tutam tuz
Karabiber
1 su bardağı bezelye

Yapılışı

Soğanı doğrayın ve tencerede kızdırdığınız yağa atarak kavurun. Sarımsakları ince ince doğrayın ve tencereye atarak karıştırın. Havucu kup kup doğrayın ve tencereye atarak karıştırın. Tavuğu tencereye alarak iyice harmanlayın. Biraz sıcak su ekleyin. 1 tutam tuz, az karabiber atarak karıştırın. daha sonra bezelyeyi tencereye alarak güzelce karıştırın. Yaklaşık 15 dakika piştikten sonra yememiz hazır ellerimize sağlık