

Tavuklu Tel Sehriye Pilavi

Malzemeler

2 su bardagi Tel Sehriye

300-400 gr kusbasi dogranmis tavuk eti

1 adet kirmizi dolmalik biber

1 adet sari dolmalik biber

1 kase haslanmis bezelye

2 su bardagi tavuk suyu (2 su bardagi su + 1 kup tavuk bulyon da olabilir.)

1 yemek kasigi tereyagi

1 yemek kasigi sivi yag

tuz, karabiber

Yapilisi

Sivi yag bir tencereye alinarak isitilir. Uzerine tel sehriye dokulup rengi donunceye kadar kavrulur ve ocak kapatilir.

Baska bir tencerede tereyagi eritilir. Kup kup dogranmis biberler eklenerek kavrulur. Tavuk etleri eklenip, etler yumusayincaya kadar pisirilir. Tavuk etinin uzerine kavrulmus sehriye ve haslanmis bezelye ilave edilip karistirilir. Sicak tavuk suyu, tuz ve karabiber eklenip karistirilir. Tencerenin kapagi kapatilip kisik ateste suyunu cekinceye kadar pisirilir. Demlenmesi icin 15 dakika kadar bekletilip, sicak olarak servise sunulur. ellerimize saglik