

Tavuklu Bezelye

Toplam 50 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 35 dk

4 kişilik

Kolay

~350 kcal

Açılış 9/10

Tavuk parçaları bezelye, havuç ve patatesle hazırlanan pratik tencere yemeği.

Malzemeler

- 500 gr Tavuk göğsü
- 2 su bardağı Bezelye
- 2 adet Patates
- 1 adet Havuç
- 1 adet Soğan
- 1 yemek kaşığı Domates salçası
- 3 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 2 su bardağı Sıcak su

Yapılışı

- Tavukları küp doğrayıp zeytinyağında 6 dakika mühürleyin.
- Soğan ve salçayı ekleyip 3 dakika kavurun.
- Sebzeler ve sıcak suyu ekleyip 25-30 dakika pişirin.

PÜF NOKTASI

Tavukları önce mühürleyin; sebzeler eklenince parçalanmadan pişer.

SERVİS ÖNERİSİ

Bulgur pilavı ve turşuyla servis edin.