

Patatesli Bezelyeli Tavuk Yemeği

Süre: 50 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 20 dakika
>> **Pişirme Süresi:** 30 dakika
>> **Kaç Kişilik:** 6 kişilik

Malzemeler:

- 600 g tavuk göğsü veya but eti
- 3 orta boy patates
- 1,5 su bardağı bezelye
- 1 kuru soğan
- 1 havuç
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 3 su bardağı sıcak su
- 1 çay kaşığı kekik
- Tuz ve karabiber

Ön Hazırlık:

Tavuk ile sebzeler için ayrı kesme tahtaları kullanın. Tavuğu ve patatesi benzer büyüklükte küpler halinde kesin. Havuç ile soğanı doğrayın, bezelye donmuşsa çözdürmeden kullanın. Sıcak suyu hazır tutun ve tencerenin bütün malzemeleri tek katman halinde çevirecek genişlikte olmasına dikkat edin.

Kiraz'ın Mutfağı

Servis Önerisi:

Yemeği sade pirinç pilavı, yoğurt ve mevsim salatasıyla sıcak servis edin.

Yapılışı:

1. Tavuğu renklandırın:

- Tencereyi zeytinyağıyla ısıtıp tavuk küplerini tek kat halinde ekleyin.
- Parçaları sürekli karıştırmadan iki yüzleri hafif renk alana ve dış yüzeyleri kapanana kadar çevirin.

2. Sebze tabanını kurun:

- Soğan ile havucu ekleyip yumuşayana kadar soteleyin, ardından salçayı katın.
- Salçanın çiğ kokusu çıkınca patatesleri ekleyip bütün parçaları sosla kaplayın.

3. Yemeği pişirin:

- Sıcak su, tuz, karabiber ve kekiği ekleyip kapağı kapalı biçimde orta kısık ateşte pişirin.
- Patates yarı yumuşadığında bezelyeyi katın ve sebzeleri ezmeden bir kez karıştırın.

4. Kıvamı tamamlayın:

- Tavuk ve patates tamamen pişince kapağı açıp sos çok suluysa birkaç dakika çektirin.
- Ocağı kapatıp yemeği kapağı kapalı biçimde on dakika dinlendirin ve tuzunu son kez kontrol edin.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Tavuğun içinde pembe bölüm kalmamalı ve en kalın parçanın merkezi en az 74°C olmalıdır. Patatesler çatalı kabul etmeli fakat dağılmamalı, bezelyeler canlı rengini korumalıdır. Sos malzemeleri ince biçimde sarmalı ve tencerenin dibinde su gibi birikmemelidir. Patatesler farklı büyüklükteyse eşit pişmez.

Saklama:

Yemeği iki saat içinde soğutup kapalı kapta buzdolabında üç güne kadar saklayın. Yalnızca tüketilecek porsiyonu iyice ısıtın ve tekrar tekrar soğutup ısıtmayın. Çiğ tavukla temas eden yüzeyleri dikkatle temizleyin.

>> **İpucu:** Bezelyeyi patates yarı piştikten sonra eklemek hem rengini hem de hafif diri dokusunu korumasına yardımcı olur.

Kiraz'ın Mutfağı