



KIRAZ'IN
MUTFAğI



Tavuklu Bezelye Yemeği



Süre: 45 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 20 dakika

>> **Piştirme Süresi:** 25 dakika

>> **Kaç Kişilik:** 6 kişilik

Malzemeler:

- 500 g tavuk göğsü
- 3 su bardağı bezelye
- 2 patates
- 1 havuç
- 1 kuru soğan
- 1 yemek kaşığı salça
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 3 su bardağı sıcak su
- Tuz ve karabiber

Ön Hazırlık:

Et ve sebzeler için ayrı kesme tahtaları kullanın. Malzemeleri benzer büyüklükte doğrayın; etin mühürlenmesi gereken tariflerde tavayı önceden iyice ısıtın.

Servis Önerisi:

Pirinç pilavı ve cacıkla sıcak servis edin.

Yapılışı:

1. Tavuğu soteleyin:

- Küp tavuğu zeytinyağında dışları renk alana kadar pişirin.
- Tavayı önceden ısıtın ve malzemeyi üst üste yığmayın. Ara vermeden karıştırmak yerine renk alması için kısa aralıklarla çevirin.

2. Sebzeleri ekleyin:

- Soğan, havuç ve patatesi ekleyip birkaç dakika çevirin.
- Karıştırma işlemini malzemeleri ezmeden, alttan üste doğru yapın. Tuz ve baharatı son kez kontrol ettikten sonra bir sonraki aşamaya geçin.



3. Salçayı açın:

- Salçayı ekleyip sıcak suyla karıştırın.
- Karıştırma işlemini malzemeleri ezmeden, alttan üste doğru yapın. Tuz ve baharatı son kez kontrol ettikten sonra bir sonraki aşamaya geçin.

4. Bezelyeyle tamamlayın:

- Bezelyeyi ekleyip tüm sebzeler yumuşayana kadar kısık ateşte pişirin.
- Yemeği servis etmeden önce birkaç dakika dinlendirin ve son dokunuşları bu aşamada ekleyin.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Tavuk veya hindi parçalarının en kalın yerini kontrol edin; içi pembe kalmamalı ve çıkan su berrak olmalıdır. Gıda termometresi kullanıyorsanız merkez sıcaklığı en az 74°C olmalıdır.

>> **İpucu:** Bezelyeyi çok erken eklememek rengini ve biçimini korur.

Kiraz'ın
Mutfağı