

Limonlu Tavuk ve Bezelye

Süre: 45 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 15 dakika
>> **Pişirme Süresi:** 30 dakika
>> **Kaç Kişilik:** 4 kişilik

Malzemeler:

- 500 g tavuk göğsü
- 1 su bardağı bezelye
- 1 havuç
- 1 kuru soğan
- 1 limonun suyu
- 1 su bardağı tavuk suyu
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 çay kaşığı kekik
- Tuz

Ön Hazırlık:

Tavuk göğsünü benzer büyüklükte lokmalar halinde kesin. Havuç ve soğanı küçük doğrayın. Taze bezelyeyi ayıklayıp yıkayın; dondurulmuş bezelyeyi çözdürüp süzün. Limonu sıkıp çekirdeklerini çıkarın; çiğ tavuğa değen tahtayı diğer malzemeler için kullanmayın.

Servis Önerisi:

Limon suyuyla tamamlanan tavuk ve bezelyeyi kendi sosuyla birlikte servis edin; havuç ve bezelyeyi porsiyonlara eşit dağıtın.

Yapılışı:

1. Tavuk ve sebzeleri hazırlayın:

- Tavuk göğsünü yaklaşık 2 cm büyüklüğünde lokmalar halinde doğrayın. Havuç ve soğanı küçük küpler halinde kesin; bezelyeyi ayıklayıp yıkayın veya süzün.
- Limonun suyunu sıkıp çekirdeklerini ayırın.

2. Tavuğu mühürleyin:

- Zeytinyağını tencerede ısıtıp tavukları tek kat halinde renk alana kadar kavurun.

Kiraz'ın Mutfağı

- Tavukları tencerede üst üste yığmayın; gerekirse iki partide çalışın.

3. Sebzeleri ve tavuk suyunu ekleyin:

- Soğan ve havucu tencereye katıp birkaç dakika yumuşatın. Bezelye, kekik, tavuk suyu ve tuzu ekleyin.
- Kaynama başlayınca kapağı kapatıp ateşi kısın.

4. Limonla tamamlayın:

- Tavuk ve havuç tamamen pişene, bezelye yumuşayana kadar yaklaşık 15–20 dakika pişirin.
- Limon suyunu ocaktan almaya yakın ekleyip tuzunu kontrol edin; sıcak servis edin.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

En büyük tavuk parçasını ortadan kesip içinin tamamen piştiğini kontrol edin. Bezelye ve havuç yumuşamış ama şeklini koruyor olmalı; sos malzemeleri hafifçe sarmalıdır.

Saklama:

Tavuk, bezelye ve havucu kendi sosuyla birlikte iki saat içinde sığ, kapalı kaba alıp buzdolabında iki gün içinde tüketin. Bezelyeleri ezmeden ısıtın; yalnız yiyeceğiniz porsiyonu bir kez, içi tamamen ısınana kadar yeniden ısıtın. Limonu servis sırasında tazeleyebilirsiniz.

>> **İpucu:** Limon suyunu pişmenin son bölümünde ekleyerek taze aromasını koruyun.

Kiraz'ın Mutfağı