



Yeyin için amma israf eləməyin (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzətlər® Azərəcə Yemək Tərifləri

Badamlı Toyuq

Bademli Tavuk



4 Ədəd toyuq biftəyi
4 Ədəd toyuq kiçik kartof
8 Yemək qaşığı duru yağ
1 Yemək qaşığı kəklik
Yarım limon suyu
2 Yemək qaşığı un
1 Ədəd yumurta
1 armud stəkan incə döyülmüş badam
2 Diş sarmısaq
1 Ədəd rəndələnmiş pəmidor
1 Çay qaşığı duz
Yarım çay qaşığı qara bibər

Kartoflar soyulur, ortadan ikiye kəsilir, kartoflar yağlanmış soba məcməyinə kəsik tərəfləri gələcək şəkildə düzülür, üst qisimləri də yağlanır. Duz və kəklik səpilir, 180 dərəcə əvvəlcədən qızdırılmış sobada 30-35 dərəcə bişirilir.
Toyuqların üzərinə qara bibər səpilir, sonra sırası ilə, limon suyuna, una çırpılmış yumurtaya və badama bulanır.
Qalan yağ teflon bir tavaya qoyulur, qızınca hazırlanan toyuqlar pəmbələşincəyə qədər qızardılır, üzərini duz səpilir.
Digər bir tavaya rəndələnmiş pəmidor, 2 yemək qaşığı duru yağ və döyülmüş sarmısaq qoyulur, orta atəşdə pəmidorların rəngi dəyişincəyə qədər bişirilir, duz və qara bibər əlavə edilir.
Hər bir xidmət qabına iki ədəd yarım kartof, 1 ədəd badamlı toyuq biftəyi qoyulur. Və bunun da üzərinə də pəmidorlu sous gəzdirilərək xidmət edilir.

Not: Badamlı toyuq, kəklikli kartof əvəzinə kartof püresi ilə də xidmət edilir.