



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mtevez Lezzetler Mutluluklar Diler

BADEMLİ TAVUK



Yarım kg tavuk bonfile
Yarım su bardağı çekilmiş badem
1 adet yumurta
1 ay kaşığı karabiber
1 ay kaşığı tuz

- # Tavuk bonfileler enine ortadan keserek inceltir.
- # Yumurta, tuz ve karabiber iyice çırpılır. Badem düz bir tabağı konur.
- # Tavuk bonfileler önce yumurtalı karışıma batırılır, sonra bademe bulanır.
- # Yağı kağıt serilmiş fırın kabına yerleştirilir. 200 derece sıcak fırına verilir.
- # Yaklaşık 35 dakika pişirilir.
- # Sıcak olarak servise sunulur.

Not: Bu tarif yağda kızartılarak da hazırlanabilir.