



Mangiate e bevete ma non sprecate (Araf 31)  
Banu Atabay's Mûtevazî Lezzetler® Ricette di cucina

---

## Pollo con Mandorle

Bademli Tavuk



Mezzo kg di filetto di pollo  
Mezzo bicchiere di mandorle pestate  
1 uova  
1 bicchierino di pepe nero  
1 cucchiaino di sale

- # Filetto di pollo si taglia in orizzontale.
- # Uova sale e pepe nero si miscelano bene. Mandorle si mettono in un piatto.
- # Filetto di pollo prima si muovono dalla miscelata di uova ppi dalla mandorle.
- # Si filano nel vassoio oliato e si inserisce nel forno riscaldato a200 gradi .
- # Cucina circa per 35 minuti.
- # Servirsi in caldo.

**Nota:** Questa ricetta si può preparare con arrossire olio.