



Еште пейте но не будьте расточительны (Чистилище 31)  
Бану Атабай Модест вкус Кулинарные рецепты

---

## Курица с Миндалём

Bademli Tavuk



4 куриных бифштекса  
4 небольших картофеля  
8 стол.ложек раст.масла  
1 стол.ложка тимьяна  
Сок половины лимона  
2 стол.ложки муки  
1 яйцо  
Пол стакана дробленого миндаля  
2 дольки чеснока  
1 помидор (тёртый)  
1 чайн.ложка соли  
Щепотка чёрного перца

# Картофель почистить,разрезать на две части,положить на противень,смазанный маслом,(срезанной стороной вниз).На картофель тоже полить немного масла,добавить соль и тимьн.Запекать,в заранее разогретой духовке 30-35минут,при температуре 180.  
# Курин.бифштексы поперчить,смачить в лимон.соке,обвалять в муке,далее в взбитом яйце и миндале.  
# В тефл.сковороду налить масло,разогреть и обжарить бифштексы до золотистой корочки,посолить.  
# Приготовить соус: немного поджарить на среднем огне(на 2 стол.ложках раст.масла)тёртый помидор и давленный чеснок,посолить,поперчить.  
# Подавать с расчётом -на каждую порцию по 2 кусочка картофеля,1 бифштекс с соусом из помидор.

Курицу с миндалём можно так же подавать с картофельным пюре.