



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)  
Banu Atabay'ın Mütevazı 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 inceltilir.
- # Yumurta, tuz ve karabiber iyice çırpılır. Badem düz bir tabağa konur.
- # Tavuk bonfileler önce yumurtalı karışıma batırılır, sonra bademe bulanır.
- # Yağlı kağıt serilmiş fırın kabına yerleştirilir. 200 derece sıcak fırına verilir.
- # Yaklařık 35 dakika piřirilir.
- # Sıcak olarak servise sunulur.

**Not:** Bu tarif yağda kızartılarak da hazırlanabilir.