



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'in Mütevazı Lezzetler® Mutluluklar Diler

BADEMLİ TAVUK



- 4 Adet tavuk bifteği
- 4 Adet ufak patates
- 8 Çorba kaşığı sıvıyağ
- 1 Çorba kaşığı kekik
- Yarım adet limonun suyu
- 2 Çorba kaşığı un
- 1 Adet yumurta
- 1 Çay bardağı ince dövülmüş badem
- 2 Diş sarımsak
- 1 Adet rende domates
- 1 Tatlı kaşığı tuz
- Yarım çay kaşığı karabiber

- # Patatesler soyulur, ortadan ikiye kesilir, patatesler yağlanmış fırın tepsisine kesik tarafları, tepsiye gelecek şekilde dizilir, üst kısımları da yağlanır, tuz ve kekik serpilir, 180 derece önceden ısıtılmış fırında 30 – 35 dakika pişirilir.
- # Tavuk bifteklerin üzerine karabiber serpilir, sonra sırasıyla, limon suyuna, una, çırpılmış yumurtaya ve bademlere bulanır.
- # Kalan yağ teflon tavaya konur, ısınınca hazırlanan biftekler pembeleşene kadar kızartılır, üzerine tuz serpilir.
- # Diğer bir tavaya rende domates, 2 çorba kaşığı sıvıyağ ve dövülmüş sarımsak konur, orta ateşte domateslerin rengi değişene kadar pişirilir, tuz karabiber eklenir.
- # Her bir servis tabağına iki adet yarım patates, 1 adet bademli biftek konur ve bifteğin üzerine de domatesli sos gezdirilerek servis yapılır.

Not: Bademli tavuk, kekikli patates yerine, patates püresi ile de servis yapılabilir.