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.