



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

---

## BALLI TAVUK

1 adet iri tavuk  
1 adet soğan  
1 çay kaşığı hardal  
50 gr margarin  
1 yemek kaşığı bal  
15 adet kuru kayısı  
50 gr soyulmuş badem  
1 avuç kuru üzüm  
1 su bardağı su  
Tuz  
Karabiber

Tavuk etlerini iri parçalar halinde doğrayın.  
Soğanı piyazlık doğrayıp margarinle pembeleşinceye kadar kavurun.  
Tavuk etlerini ekleyerek 1-2 dakika soteleyin.  
Kayısı, üzüm, bal, hardal, tuz, karabiber ekleyip karıştırın.  
Suyu ilave edip önce yüksek, sonra kısık ateşte suyunu çekinceye kadar pişirin.  
Bademleri 1 çay kaşığı margarinle rengi dönünceye kadar kavurun.  
Tavuk etlerinin üzerine serpiştirin.  
Pirinç pilavı ile sıcak servis yapın.