# ELMA SOSLU BADEMLİ TAVUK

500 g AYTAÇ ÇİFTLİK PİLİÇ Tabaklı Piliç Şerit Fleto
2 yemek kaşığı un
2 adet yumurta (hafif çırpılmış)
1 yemek kaşığı süt
250 g badem (ince kıyılmış)
20 g bayat ekmek içi (ufalanmış)
60 g sıvı yağ
2 yemek kaşığı zeytinyağı
2 adet soğan (piyaz doğranmış)
1 adet büyük boy elma (soyulup - küp doğranmış)
100 g AYTAÇ - MACAR DANA SALAM (ince şerit kesilmiş)
1/2 çay kaşığı tarçın
350 ml portakal suyu
1 yemek kaşığı maydanoz (iri doğranmış)

1 AYTAÇ ÇİFTLİK PİLİÇ Tabaklı Piliç Şerit Fleto?ların her iki yüzüne un serpin, fazla unları silkeleyin.
2 Süt ve yumurtayı hafifçe çırpın.
3 Unlu etleri sütlü yumurtaya batırın, sırasıyla badem ve ekmek içine bulayın. Üzerlerine hafifçe bastırarak yapıştırın.
4 Isıtılmış zeytinyağında altın sarısı renk oluncaya kadar kızartın. Kâğıt havlu üzerine alın, fazla yağlarını süzün.
5 Ayrı bir sos tenceresinde yağı ısıtın. Soğan ve elmaları ekleyin, karıştırarak, soğanlar yumuşayıncaya kadar 3-4dakika pişirin.
6 AYTAÇ - MACAR DANA SALAM, tarçın ve portakal suyunu ekleyin, kaynama noktasına kadar ısıtın.
7 Ateşi kısın, elmalar hafif yumuşayıncaya kadar yaklaşık 2 dakika pişirin.
8 Maydanozu ekleyin, bir kez karıştırın.
9 Etlerin üzerine elmalı sos gezdirin ve servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:114151 • adı:Elma Soslu Bademli Tavuk • gönderen:Göksen • indirme tarihi:28.03.2024 - 14:29