



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ELMALI TAVUK

MALZEMELER

50 gr tereyağı
2 kırmızı elma
4 parça kemiksiz tavuk göğsü
1 çorba kaşığı Dijon hardalı

YAPILIŞ TARİFİ

Elmaların kabuğunu soymadan çekirdekli kısımlarını sebze oyacağı ile çıkarıp yuvarlak dilimleyin. Tereyağını tavada eritip elma dilimlerini ekleyin ve altın sarısı renk alıncaya kadar çevirerek pişirin. Elma dilimlerini tavadan alıp ılık kalacak şekilde muhafaza edin. Aynı tavaya tavuk etlerini ilave edip altı sarısı renk alıncaya kadar iki taraflı kızartın. Sonra krema ve hardalı ekleyip 5 dakika kısık ateşte pişirin. Tavuk etlerini kızarmış elma dilimleri eşliğinde servis yapın.