



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAYISI SOSLU TAVUKLU NOODLE

<https://www.elele.com.tr>

4 parça tavuk göğüs eti

Zeytinyağı

1 diş sarımsak

Tuz

Karabiber

Kimyon

Kayısı sos için:

125 g kuru kayısı

1 portakalın suyu

1 çay kaşığı toz kırmızı biber

Yarım su bardağı tatlı ekşi sos

Üzeri için:

Kişniş

1 kırmızı kapa biberi

Tavuk göğüs etlerini yayvan bir kaba alın. Üzerine zeytinyağı gezdirip ince doğradığınız sarımsağı ekleyin. Tuz ve baharatlarla tatlandırın. üzerini streç filmle kapatıp buzdolabında bir saat dinlendirin. Dinlenen tavuk etlerini sarımsaklı ve baharatlı yağıyla beraber bir fırın poşetine alın. önceden ısıtılmış 180 derece fırında tavuk etleri iyice yumuşayınca kadar yaklaşık 20-25 dakika pişirin. Kayısı sos için kuru kayısıları kaynar suda yumuşayınca kadar yaklaşık 5 dakika haşlayın. Suyunu süzüp ayrı bir sos tenceresine alın. üzerine portakal suyu, toz kırmızı biber ve tatlı ekşi sosu ilave edip 10 dakika pişirin. Noodle makarnayı haşlayıp suyunu süzün ve bir servis tabaklarına paylaşın. üzerlerine tavuk göğüs etlerini yerleştirip kişniş yaprakları ve dilimleyip hafif kızarttığınız kırmızı kapa biberi ile süsleyin. Yanında kayısı sos ile sıcak servis yapın.

