



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAYISILI HARDAL SOSLU TAVUK

<https://migros.com.tr>

8 adet tavuk budu
Karabiber
1 kavanoz kayısı reçeli
3 orba kaşığı bal
2 orba kaşığı dijon hardalı
Kaya tuzu

1. Fırını önceden 425 derecede ısıtın.
2. Butları yıkayın; iyice kurulayın ve fırın tepsisine yerleştirin.
3. Tuz ve karabiberini serpin; bir kenara koyun.
4. Bal, hardal ve reçeli kısık ateşte küçük bir tencerede kaynatın.
5. Ateři iyice kısın; kıvama gelene kadar ve yarıya inene kadar yaklaşık 15 dakika kaynatın.
6. Kayısı karışımını butların üzerine kaşığın arkasıyla eşit bir şekilde yayarak dkn.
7. Tavuęa atal batırđınızda suyu çıkana kadar, her on dakika da bir yemeğin sosunu üzerine gezdirerek yaklaşık 30 dakika pişirin.

