



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BADEMLİ KAYMAKLI TAVUK YAHNİSİ

150 gram tavuk bonfile
1 adet çarliston biber
1/2 adet kırmızı biber
60 gram mantar
4 adet arpacık soğan
1 diş sarımsak
5-6 adet çiğ badem
1 adet küçük boy domates
50 gram kaymak
1 yemek kaşığı ayçiçek yağı
1/2 çay kaşığı tuz
1/3 çay kaşığı karabiber
3 dal maydanoz

Kemiksiz tavuk bonfileyi iri küpler halinde doğrayın.

Mantarları ise ince ince dilimleyin.

Domatesleri de küp şeklinde kesin.

Kabuğunu soyduğunuz arpacık soğanları bütün olarak bırakın.

Renkli biberleri de ayıklayıp, çekirdeklerini çıkardıktan sonra küp şeklinde doğrayın. Sarımsağı ince ince kıyın.

Piştirme işlemi sonrasında ekleyeceğiniz maydanoz yapraklarını incecik kıyın.

Ilık suda beklettiğiniz çiğ bademlerin kabuklarını soyun.

Ayçiçek yağını derin bir tavada ısıtın.

Tavuk eti ve bademleri yüksek ateşte soteleyin.

Doğranmış sarımsakları ekleyip, karıştırın.

Ardından arpacık soğan, renkli biberler, mantar, tuz, karabiber ve domates küplerini katarak, soteleme işlemini sürdürün.

Son olarak kaymak ve doğranmış maydanoz yapraklarını ekleyin.

3 dakika daha pişirdikten sonra ocaktan alın.

Sıcak olarak, bekletmeden sevdiklerinizle paylaşın.

