



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BADEMLİ PİLİÇ

Malzeme

- 3 yemek kaşığı Sıvı Sana
- 4 adet tavukgöğsü
- 1 adet kuru soğan
- 2 diş sarımsak
- 6 adet kuru kayısı
- 3 yemek kaşığı badem
- 1 adet limonun suyu
- 4 yemek kaşığı bal
- 1 çay kaşığı tarçın
- Tuz ve karabiber

Hazırlanışı

Kuru soğanı piyazlık doğrayın.

Tavukgöğüslerini kibrit kutusu büyüklüğünde parçalar halinde kesin.

Sarımsakları ayıklayıp, kıyınız.

Kuru kayısıları yıkadıktan sonra dört eşit parçaya bölünüz.

Bademlerin varsa kabuklarını çıkartıp, iri parçalar halinde mikserde çekin.

Yayvan bir tencerede Sıvı Sana kızdırıp, içine piyazlık doğradığınız kuru soğanı ve kıyılmış sarımsakları ilave edip, soğanlar pembeleşinceye kadar kavurunuz.

Soğanlar pembeleştikten sonra içine doğranmış tavukları ve tarçını ilave edip, tavuklar kızarana kadar kavurunuz.

Tavuklar renk aldıktan sonra üzerlerini kapatacak kadar su ilave edip, kaynatın.

Tavuklar suyunu çekince içine balı ve kayısıları ilave edip, karıştırdıktan sonra pişirmeye devam edin.

Tavuklar pişerken, küçük bir tavada yağsız olarak çekilmiş bademleri kavurun.

Tavukları ateşten almadan hemen önce limon suyunu ve kavurulmuş bademleri ilave edip, bir taşım daha pişirin.

Pişen bademli tavukları servis tabağına alıp, sıcak olarak servis edin.