



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BADEMLİ PİLİÇ SARMA

2 adet tavuk göğsü
5 adet domates
4 diş sarımsak
200 gram çiğ badem
100 gram margarin
1 tatlı kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı karabiber

Tavuklar hafifçe dövölüp bir tezgâha yayılır. Domateslerin 2 tanesi kabukları soyulup zar şeklinde doğranıp sarımsaklarla beraber margarinde kavrulur. Diğer 3 domates rendelenir ve az margarinle çevrilir. Kabukları soyulmuş çiğ bademler ilave edilir. Sarımsaklarla kavrulan domatesler bademlerle beraber tavukların içine koyularak rulo halinde sarılır. Rendelenen domatesler tavukların üstüne dökülerek 180 derecelik fırında 30 dakika pişirilir. Üstü kızarıncı fırından çıkartılıp pilav veya püre ile servis edilir.

