



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## BADEMLİ TAVUK

1.5 orba kaşığı margarin  
2 orba kaşığı un  
1 su bardađı süt  
Yarım su bardağı kaşar peyniri  
Karabiber, tuz  
1 adet sođan  
2 adet tavuk göğsü  
100 gr. badem  
1 paket büyük patates cipsi

Unu 1 orba kaşığı margarinde kavurun, süt ilave edin, koyulaşıncaya kadar pişirin. Peynir rendesini de ekleyip, ocaktan alın. Tuz ve karabiber koyup, 5 dakika mikserle çırpın. Rendelenmiş soğanı kalan margarinle kavurun. Yağlanmış fırın kabına yayın. Haşlanıp doğranmış tavuk gğslerini soğanların üzerine yayın. Haşlanmış ve kabukları soyulmuş bademleri koyun. Peynirli sosu üzerine dökün. Patates cipslerini de en üste yayın ve 270 derecelik fırında 25 dakika pişirin.