



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BALKIZ

4 adet Piliç Bonfile Göğüs
16 adet kuru kayısı
2 çorba kaşığı tereyağı
1 çorba kaşığı bal
4 çorba kaşığı krema
8 yaprak adaçayı
Tuz, karabiber (arzu edilen miktarda)

Kayısıların üzerine çıkacak kadar soğuk su ilave edip en az 2-3 saat dinlendirin ve süzün. Isıtılmış tereyağına kayısıları ekleyin, karıştırarak 2-3 dak. soteleyip ateşten alın. Adaçayı, tuz ve karabiberi ilave edip harmanlayın ve delikli bir kaşıkla ayrı bir kaba alın. Etleri, uzunlamasına ve uçlarından 1`er cm içerinden başlayarak keskin bir bıçakla 1 cm derinliğinde kesin ve hazırladığınız harcı etlere paylaşın. Üzerlerine bal sürün. Etleri aynı tavaya yerleştirin, her iki yüzlerini hızlı ateşte 2`er dak. pişirip fırın kabına alın ve üzerlerine krema gezdirin. Önceden ısıtılmış 180°C fırında 15-20 dak. pişirin. Dilimleyerek servis yapın.

