



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ELMA SOSLU BADEMLİ TAVUK

500 g AYTAÇ ÇİFTLİK PİLİÇ Tabaklı Piliç Şerit Fleto
2 yemek kaşığı un
2 adet yumurta (hafif çırpılmış)
1 yemek kaşığı süt
250 g badem (ince kıyılmış)
20 g bayat ekmek içi (ufalanmış)
60 g sıvı yağ
2 yemek kaşığı zeytinyağı
2 adet soğan (piyaz doğranmış)
1 adet büyük boy elma (soyulup - küp doğranmış)
100 g AYTAÇ - MACAR DANA SALAM (ince şerit kesilmiş)
1/2 çay kaşığı tarçın
350 ml portakal suyu
1 yemek kaşığı maydanoz (iri doğranmış)

- 1 AYTAÇ ÇİFTLİK PİLİÇ Tabaklı Piliç Şerit Fleto'ların her iki yüzüne un serpin, fazla unları silkeleyin.
- 2 Süt ve yumurtayı hafifçe çırpın.
- 3 Unlu etleri sütlü yumurtaya batırın, sırasıyla badem ve ekmek içine bulayın. Üzerlerine hafifçe bastırarak yapıştırın.
- 4 Isıtılmış zeytinyağında altın sarısı renk oluncaya kadar kızartın. Kâğıt havlu üzerine alın, fazla yağlarını süzün.
- 5 Ayrı bir sos tenceresinde yağı ısıtın. Soğan ve elmaları ekleyin, karıştırarak, soğanlar yumuşayınca kadar 3-4 dakika pişirin.
- 6 AYTAÇ - MACAR DANA SALAM, tarçın ve portakal suyunu ekleyin, kaynama noktasına kadar ısıtın.
- 7 Ateşi kısın, elmalar hafif yumuşayınca kadar yaklaşık 2 dakika pişirin.
- 8 Maydanozu ekleyin, bir kez karıştırın.
- 9 Etlerin üzerine elmalı sos gezdirin ve servis yapın.

