



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ERİKLİ BADEMLİ TAVUK GÖĞSÜ (FRANSA)

### MALZEMELER

1 büyük tabak Göğüs  
2 çorba kaşığı zeytinyağı  
100 gram kuruüzüm (sultani)  
1 çorba kaşığı taze kekik  
1 çorba kaşığı badem (ezilmiş)  
4 çorba kaşığı kavrulmuş ve kıyılmış badem  
8 çorba kaşığı ufalanmış ekmek  
Yarım demet kıyılmış maydanoz  
3 adet adaçayı yaprağı  
12 adet kuru mürdüm eriği (çekirdeksiz)  
6 adet karanfil  
Tuz, karabiber

### YAPILIŞ TARİFİ

Zeytinyağını tavada ısıtın. Pilicin her iki tarafını kızartın. Tavadan çıkarıp, sıcak tutun. Kıyılmış bademin dışındaki tüm malzemeleri (kuruüzüm, kekik, adaçayı, maydanoz, ufalanmış ekmek, ezilmiş badem, erik, karanfil, tuz, karabiber) bir tencerede karıştırın. 3 su bardağı piliç suyunu ekleyin. Hafif ateşte 25 dakika kaynatın.

Eteri, kaynatmış karışıma ekleyip, 15 dakika daha harlı ateş üzerinde kapaklı olarak kaynatın. Eteri servis tabağına alın. Üzerine sostan gezdirin. Kıyılmış badem serperek, servis yapın.