



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FINDIKLI TAVUK

Eyüp Sevinç

- 4 adet tavuk göğsü
- 1 adet yumurta
- 1 çay bardağı un
- 1 su bardağı fındık
- 3 dal frenk soğanı
- Tuz
- Karabiber
- Ayçiçeği yağı
- Garnitür için;
- 10 adet kırmızı kiraz domates
- 10 adet sarı kiraz domates
- ½ çay bardağı kıyılmış maydanoz
- 4 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 diş sarımsak
- Tuz

Fındığı iri kalacak şekilde kırın ve bir tabağa alın. Un, karabiber ve tuz ekleyip harmanlayın. Tavuk göğüs etlerini et dövencesi ile inceltin. Yumurtayı küçük bir kasede çirpin. Etlere önce yumurtaya sonra fındıklı karışıma bulayıp kızgın yağda altın rengi oluncaya kadar kızartın. Frenk soğanı ile bağlayarak süsleyin. Garnitür için, domatesleri ortadan ikiye bölün. Sarımsağı rendeleyerek zeytinyağında pembeleşinceye kadar kavurun. Domatesleri ekleyip soteleyin. Tuz ve ince kıyılmış maydanoz ilave ederek harmanlayın. Fındıklı tavuk ile tabağa alarak sıcak servis edin.

