



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAYISILI BADEMLİ TAVUK

400 gram kuşbaşı tavuk

1 soğan

3 diş sarımsak

20 zeytin

15 kayısı

2 çorba kaşığı kuru üzüm

1 çorba kaşığı tereyağı

Tereyağını bir tencerede eritin. Kuşbaşı doğranmış tavuk etlerini, rendelenmiş soğanı ekleyip karıştırın. Çok az su ekleyip pişmeye bırakın. Üzerine zeytin, kuru üzüm ve kayısı ekleyip harmanlayın. Kapağı kapalı olarak 15 dakika daha pişirin. Servis yaparken kayısı ve zeytinleri de suyuyla birlikte alıp soğumadan ikram edin. Pişerken patates ya da havuç da ekleyebilirsiniz.
