



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIRMIZIBİBER PÜRELİ CEVİZLİ TAVUK

Malzeme:

1/2 su bardağı ceviz içi

1 adet yumurta

2 çorba kaşığı Bizim Mutfak Un

1 çay kaşığı hardal

4 parça tavuk göğüs eti

1 çorba kaşığı AltınHasat Riviera Zeytinyağı

Püre için :

2 adet kırmızı biber

1 adet patates

1 diş sarımsak

1 çay kaşığı domates salçası

1 tatlı kaşığı AltınHasat Riviera Zeytinyağı

1 çay kaşığı biberiye

Tuz

Karabiber

Patatesi haşlayın. Biberleri közleyip kabuklarını soyun. Tavada zeytinyağını ısıtıp salçayı kavurun. Sarımsağı ilave edip biraz daha kavurun. Püre için tüm malzemeyi blenderde karıştırın. Tavuk eti için, hardal, zeytinyağı ve yumurtayı çırpın. Cevizleri ezin. Tavuğu önce una, sonra yumurtalı hardala, son olarak da cevize bulayın. Tavuk etlerini yağlı kağıt serili fırın tepsisine yerleştirin. 200 dereceye ayarlı fırında 15 dakika pişirin. Biberli püre ile servis yapın.