



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KURU ERİKLİ BADEMLİ TAVUK GÖĞSÜ

<https://www.temizliknerahat.com>

- 1 büyük tabak göğüs
- 2 çorba kaşığı zeytinyağı
- 100 g kuru üzüm
- 1 çk taze kekik
- 1 çk badem
- 8 çk ufalanmış ekmek
- Yarım demet kıyılmış maydonoz
- 12 adet kuru mürdüm eriği
- 3 adet adaçayı yaprağı
- 6 adet karanfil
- Tuz, karabiber
- 3 su bardağı piliç suyu

Zeytinyağını tavada ısıtın. Pilicin her iki yanını da kızartın. Tavadan çıkarıp sıcak tutun. Kıyılmış badem dışındaki tüm malzemeleri bir tencerede karıştırın. 3 su bardağı piliç suyunu ekleyin. Hafif ateşte 25 dakika kaynatın. Etler, kaydattığınız karışıma ekleyip 15 dakika daha harlı ateş üzerinde kapaklı kaynatın. Etleri servis tabağına alın. Üzerine sostan gezdirin. Kıyılmış badem serpererek servis yapın.