



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KURU ERİKLİ BADEMLİ TAVUKGÖĞSÜ

Malzemeler:

- 1 büyük tabak Göğüs
- 2 çorba kaşığı zeytinyağı
- 100 gram kuru üzüm (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
- 3 su bardağı piliç suyu

Hazırlanışı:

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.