



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MISIRLI BADEMLİ TAVUK GÖĞSÜ

4 adet tavuk göğsü
1 su bardağı file badem
1 adet yumurta
1 çay bardağı un
1 kase bebek mısır ya da tane mısır
3-4 dal taze fesleğen
1 çay kaşığı chili sos
Karabiber
Tuz
125 gram tereyağı

Tavuk göğsünü uzun şeritler halinde kesin. Önce un-tuz karışımına, ardından çırpılmış yumurtaya ve son olarak file bademe bulayarak tereyağda pişirin. Ayrı bir tavada doğradığınız mısırları 1 kaşık tereyağı, chili sos ve ince kıyılmış taze fesleğen ile soteleyerek tavuğun yanında servis edin.