



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PORTAKAL SALÇALI TAVUK

Kullanılacak malzeme (4 kişi için):

800 gram tavuk budu ve göğsü,
100 gram ayıklanmış badem içi,
50 gram çamfıstığı,
2 çorba kaşığı üzüm sirkesi,
1/2 bardak portakal suyu,
30 gram sadeyağ,
1 çorba kaşığı un,
yeteri kadar tuz.

Yapımı: Tavuğun budunu ve göğsünü küçük parçalara doğramalı ve una bulamalı. Küçük bir tavaya yağı koymalı. Yağ kızmaya başlayınca unlanmış tavuk etlerini içine atmalı. Kuvvetli ateşte hafifçe karıştırarak tavuk etlerini beş dakika kadar kavurmalı. Sonra tavanın ağzını örtmeli ve ateşin ısısını azaltmalı. Böylece tavuk etlerini pişirmeli.

Etler pişince kevgirle süzerek bunları tavadan çıkarıp sıcak bir yerde tutmalı. Tavadaki yağlı tavuk suyuna portakal suyunu ve sirkeyi katmalı. Tuzunu ve biberini de serptikten sonra bu salçayı bir süre kaynatmalı. Salça yarı yarıya azaldıktan sonra içine yağda hafifçe kavulmuş bademle çam fıstıklarını ve tavuk etlerini atmalı. Bir-iki dakika birlikte kaynattıktan sonra servis tabağına aktarıp sıcak sıcak servis yapmalı.
