



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PORTAKALLI BADEMLİ TAVUK PİRZOLA

- 1 paket Knorr Fesleğenli Kekikli Fırında Tavuk Çeşnisi
- 2 adet portakal
- 1 kg. Kemikli tavuk pirzola
- 1 çay bardağı file iç badem

Portakalın kabuğunu rendeleyip kenara alın. Portakalların suyunu çıkararak kuzu pirzola ile birlikte paketten çıkan fırın poşedine koyun. Knorr Fesleğenli Kekikli Tavuk Çeşnisi'ni poşedin içindeki pirzoların üzerine serpiştirin.

Poşedi hafifçe sallayıp, ağzını kapatın. Bir kürdan yardımıyla poşette 3 adet delik açın.

Önceden ısıttığınız 200 derecelik fırında yaklaşık 40-50 dakika arası pişirin.

Fırından çıkardıktan sonra, torbayı bir makas yardımıyla dikkatlice kesip pirzoları bir tabağa alın. Üzerine rendelenmiş portakal kabuğu ve yağsız tavada hafifçe kavrulmuş file bademi serpiştirin. Sıcak olarak servis edin.

Not: En iyi sonucu almak için fırının alt ve üst ısısına ilaveten turbosunu da çalıştırın.

