

Bademli Tavuk

Malzemeler

400 gr. tavuk gogus eti
1/2 su bardagi dovulmus badem
1/3 su bardagi dovulmus misir gevregi
1 yemek kasigi kuru maydanoz
Tuz, sarimsak tozu
3 yemek kasigi yagsiz sut

Yapilisi

Ilk olarak tavuk gogusunu parmak kalinaliginda dilimleyin. Bir kasenin icine badem, misir gevregi, tuz ve sarimsak tozunu koyarak karistirin. Tavuklari once sute batirip daha sonra bademli karisimin icine bulayin. Alimunyum folyo serilmis firin tepsisine yan yana dizin. 200 derece isitilmis firinda 10 dakika kadar pisirin. Iclerinin pisip pismedigini kontrol edip firindan cikarin. Yaninda suzme yogurt ile servis edebilirsiniz. afiyet olsun.