



Turkkilainen aprikoosibroileri

Aineet: 4 kpl broilerin rintaleikkeitä
2 keskikokoista sipulia
2 rkl ruokaöljyä
150 g kuivattuja tai 1 tlk säilöttyjä aprikooseja
aprikoosien liemi
3 dl vettä
1 kanaliemikuutio
1 rkl kuutioitua tai 1 tl jauhettua inkivääriä
1 tl suolaa
2 tl cayennepippuria
2 tl viherpippuria
2 rkl maizena
silputtua persiljaa

Valmistus: Huuhtele ja liota kuivatut aprikoosit mieluiten yön yli. Kuutioi sipulit ja aprikoosit. Kiehauta mausteita ja sipulikuutioita öljyssä pari minuuttia ja lisää rintaleikkeet. Ruskista ne kauniin ruskeiksi molemmin puolin. Lisää vesi ja kanaliemikuutio. Kaada 10 minuutin kuluttua joukkoon kuutoidut aprikoosit. Hauduta vielä 10 minuuttia ja suurusta aprikoosiliemeen sekoitetulla maizenalla. Kiehauta.