



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BALLI MAHMUDIYE

THY Skylife

500 gr tavuk budu
500 gr tavuk göğsü
1 adet kuru soğan
5 dal maydanoz ya da dereotu
2 yemek kaşığı bal
100 gr kuru kayısı
100 gr badem içi
50 gr kuru üzüm
2 yemek kaşığı tereyağı
1 adet limon
1 çay kaşığı tarçın
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı tuz

Tavuk etlerini 10 dakika haşlayın. Yarı haşladığınız bu etleri küp şeklinde doğrayıp tereyağında kavurun. Yemeklik doğradığınız soğanları da ekleyip kavurmaya devam edin. Kuruyemişleri ve kuru meyveleri ekleyin. Son olarak bir adet limonun suyunu, tuzu, karabiberi ve tarçını ekleyin. Üzerine balı gezdirip bir-iki dakika daha pişirdikten sonra altını kapatın. İnce kıyılmış maydanoz ya da dereotuyla servis edin.

