MAHMUDİYE

Edirne Sarayı 1539
Semih Tezcan

(Ballı Tavuk)

Malzemeler (6 porsiyon için)
Tavuk 1,5 kg.
Soğan (1 adet orta boy) 65 gr.
Bal (1 çorba kaşığı) 40 gr.
Kuru kayısı 150 gr.
Soyulmuş iç badem 100 gr.
Rezaki üzümü (1 avuç) 75 gr.
Margarin (2 çorba kaşığı) 80 gr.
Limon suyu 1 adet
Tarçın (2 çay kaşığı) 30 gr.
Tuz (1 çay kaşığı) 10 gr.
Su ½ lt.
Dereotu 1 sap

Tavuğu alev üstünde alazlayın, içini boşaltın ve sekize bölün.
Kalın altlı tencerede 40 gr. yağı eritin. Tavuk parçalarını ekleyin ve hafifçe iki taraflarını da pembeleştirin. İnce doğranmış soğanı ilave edip birkaç dakika daha pembeleştirmeye devam edin.
Karışıma bal, üzümün yarısı, kayısı, tuz, limon suyu ve suyu ekleyin. Tencerenin kapağını kapatın ve kısık ateşte 30 dakika pişirin.
Tencerenin ateşini kapatın ve tarçın ekleyin.
Küçük tencerede yağın geri kalanını kızdırın, üzümün diğer yarısını ve bademi hafifçe pembeleştirin.
Kalın altlı tenceredeki yemeği servis tabağına koyun. Pembeleşmiş badem ve üzümü ekleyip dere otu ile süsleyin ve sıcak olarak servis yapın.

ML® Mahmudiye için tıklayın
ML® Mahmudiye (görsel)

© lezzetler.com tarif no:39512 • adı:Mahmudiye • gönderen:Saadet • indirme tarihi:25.04.2024 - 17:04