



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BALLI MAHMUDIYE

4 adet AYTAÇ ÇİFTLİK PİLİÇ Tabaklı Piliç Sırsız Göğüs

1 adet orta boy soğan (küp doğranmış)

3 yemek kaşığı bal

12 adet kuru kayısı (doğranmış)

½ su bardaėı badem

½ çay bardaėı kuru üzüm

2 yemek kaşığı tereyağı

1 adet limonun suyu

1 ay kaşığı tarçın

2 su bardaėı tavuk suyu

1 dal dereotu (ince kıyılmış)

1 dal maydanoz (ince kıyılmış)

Tuz

1 Bir tencerede AYTAÇ ÇİFTLİK PİLİÇ Tabaklı Piliç Sırsız Göğüs'lerini haşlayın, kemiklerinden temizleyin. Kp küp doğrayın.

2 Yağı geniş bir tencereye alın ve eritin. Haşlanmış AYTAÇ ÇİFTLİK PİLİÇ Tabaklı Piliç Sırsız Göğüs'lerini ekleyin pembeleşene kadar hafifçe kızartın.

3 Soėanları ilave edin, birkaç dakika daha kavurun.

4 Bademleri 10 dakika ılık suda beklettikten sonra soyun ve tencereye ekleyin.

5 Hafif pembeleştikten sonra üzerine bal, zm, kuru kayısı, tarçın, tuz, 1 limon suyu ve tavuk suyunu ekleyin.

6 Tencerenin kapağı kapalı olarak kısık ateşte yaklaşık 30 dakika pişirin. Dereotu ve maydanoz ile süsleyerek servis edin.

