BALLI MAHMUDİYE

Eyüp Sevinç

500 gr kemikli tavuk but
500 gr tavukgöğsü
1 orta boy soğan
90 gr bal
12 kuru kayısı
100 gr badem
50 gr kuru üzüm
Tereyağı (isteğe bağlı olarak sıvı yağ da kullanılabilir)
1 adet limon
1 çay kaşığı tarçın
Tuz
½ lt tavuk suyu
Birkaç dal dereotu veya maydanoz

Tavukları bol su ile içerisine biraz tuz ekleyerek haşlayın. Haşladığınız suyu ayırın. Tavuk etlerini kemiklerinden temizleyin. Yağı geniş bir tencereye alın ve eritin. Haşlanmış tavuk parçalarını ekleyip pembeleşene kadar hafifçe kızartın. Soğanları küp küp doğrayıp ilave edin, birkaç dakika daha kavurun. Bademleri 10 dakika ılık suda beklettikten sonra soyun ve tencereye ekleyin. Hafif pembeleştikten sonra üzerine bal, üzüm, kuru kayısı, tarçın, tuz, 1 limon suyu ve ½ lt tavuk suyunu ekleyin. Tencerenin kapağı kapalı olarak kısık ateşte 30 dakika pişirin. İnce kıyılmış dereotu veya maydanoz ile süsleyerek servis edin.

Not: 15-16. yy Topkapı Sarayı kış yemekleri arasında ve ayrıca 1539 senesinde hazırlanan ziyafet mönüsünde yer alan bir tarif olduğu bilinmektedir.



Fotoğraf "perver" tarafından gönderildi. 19.11.2019

© lezzetler.com tarif no:120924 • adı:Ballı Mahmudiye • gönderen:usanmaz • indirme tarihi:29.03.2024 - 13:10