



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com](http://lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

BALLI MAHMUDIYE

500 gram kemikli tavuk but
500 gram tavuk göğsü
1 adet orta boy soğan
1 çay bardağı bal
12 adet kuru kayısı
100 gram badem
50 gram kuru üzüm
1 yemek kaşığı tereyağı (İsteğe bağlı olarak sıvı yağ da kullanılabilir)
1 adet limon
1 çay kaşığı tarçın
Yarım litre tavuk suyu
5-6 dal dereotu veya maydanoz
1 yemek kaşığı tuz

But ve tavuk göğsünü üstüne biraz tuz ekleyerek bol suyla 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 tencereye 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 limonun suyu ve yarım litre tavuk suyunu ekleyin.

Tencerenin kapağı kapalı olarak, kısık ateşte 30 dakika pişirin.

İnce kıyılmış dereotu veya maydanozla süsleyerek servis yapın.

