



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## BALLI MAHMUDIYE PİLAVI

Neşe Bolu

- 2 su bardağı pirinç
- 2 yemek kaşığı mısırözü sıvı yağ
- 1 kg kemikli tavuk
- 1 adet havuç
- 1 adet soğan
- 1 adet defne yaprağı
- 1 adet çubuk tarçın
- Birkaç tane karabiber
- Birkaç kakule
- 1 limon dilimi
- 7-8 adet kuru kayısı
- 15 adet razaki üzümü
- 20 adet kabuğu soyulmuş kavrulmuş badem
- 1 kaşık nişasta
- 2 kaşık tereyağı
- 1-2 damla gül suyu

Tavuğu havuç, soğan, defne yaprağı, kakule, tane karabiber, limon ve tuzla haşlayın. 4 bardak tavuk suyunu pilav için, 2 bardağını sos için ayırın. Bir tencere mısırözü yağı ile tereyağını koyup pirinçleri kavurun. Tabii 1 damla limon suyunu ve tuzu unutmayın. Pirinç tane tane olunca tavuk suyunu ilave edin. Üzeri delik delik olunca altını kapatın. Bir camkap alın, ayıkladığınız tavukların üzerine kuru kayısı, kuru üzüm, badem, bir kabuk tarçın koyup, üzerine 2 kaşık bal ilave edin.

Sos için ayırdığınız 2 bardak tavuk suyunu, 1 yemek kaşığı nişasta ile bağlayın. Limon suyunu da kattıktan sonra bir taşım kaynatıp camkaba dökün. Üzerini folyo ile kapatıp 180 derece fırında 15-20 dakika pişirin. Fırından çıkardıktan sonra üzerine çiğ tereyağı ve 1-2 damla gül suyu damlatın. Pişirdiğiniz pilavı karıştırıp servis tabağına ortası boş kalacak şekilde koyun. Servis tabağının boş kalan kısmına da camkapta pişirdiğiniz yemeği yerleştirin. Üzerini maydanozla süsleyin.

[ML® Mahmudiye için tıklayın](#)

[ML® Mahmudiye \(görsel\)](#)