



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BALLI TAVUK (MAHMUDIYE)

300 g Tavuk Eti/ But Kemiksiz
2 orba Kaşığı Bal
1/2 Adet Soęan
6 Adet Kuru Kayısı
1 orba Kaşığı Badem
2 orba Kaşığı Kuru üzüm
2 orba Kaşığı
Soya Sos
1 Tatlı Kaşığı Hardal
2 orba Kaşığı Sıvı Yaę
2 Dię Sarımsak
1 Tutam Tuz
1 Tutam Biber
1 Tutam Zencefil

Tavuk etleri ince uzun parçalar halinde doğranır. Soęan piyazlık doğranıp yağda pembeleşinceye kadar kavrulur. Tavuk etleri eklenerek 1-2 dakika sotelenir. Sarımsak ilave soya sos badem, kayısı, üzüm, bal, hardal, tuz, karabiber eklenip karıştırılır. Su ilave edilip önce yüksek ateşte, kaynadıktan sonra kısık ateşte suyunu çekinceye kadar pişirilir.