



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MAHMUDIYE

<https://migros.com.tr>

2 tavuk göğsü
3 yemek kaşığı tereyağı
18 arpacık soğanı
6 kuru kayısı
1 salkım üzüm
1 tatlı kaşığı bal
2 yemek kaşığı limon suyu
1 kap sıcak tavuk suyu
1 çay kaşığı tarçın
4 yemek kaşığı badem
Tuz
Karabiber

1. Tavuğu 2 yemek kaşığı tereyağı ile hafif pembe olana kadar kızartın.
2. Arpacık soğanları ilave edin, aralarda karıştırarak 2-3 dakika kadar kızartın.
3. Kuru kayısı, üzümün yarısı, bal, limon suyu, sıcak tavuk suyu, tuz ve karabiberi ilave edin.
4. Tencerenin kapağını kapatın, 20 dakika ortanın hemen altındaki ısıda pişirin.
5. Ocağın altını kapatın, tarçını serpin, karıştırın.
6. Kalan 1 yemek kaşığı tereyağı ile badem ve geriye kalan üzümleri, bademler hafif pembe olana kadar sote edin.
7. Yemeği servis tabağına geçirin, üzerine badem ve üzümleri dökerek servis edin.

