



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MAHMUDİYYE

1 adet köy tavuğu
Yeteri kadar su
Yarım su bardağı badem
2 çorba kaşığı bal
100 gram rezaki üzümü
100 gram kuru kayısı
2 çorba kaşığı tereyağı
2 su bardağı erişte
4 su bardağı tavuk suyu
Tuz

Tavuğu bir tencere alın ve üzerini örtecek kadar su ekleyerek haşlayın. Tavuğu sudan alın. Etini ve kemiğini ayırın. Bademleri kaynar suda 15 dakika bekletin. Sudan alıp kabuklarını soyun ve dörde bölün.

Yemeği pişireceğiniz tencereye tavuğu haşladığınız sudan 6 su bardağı tavuk suyu koyun. Üzerine bal, üzüm, kayısı ve bademi ekleyip kaynamaya bırakın.

Tereyağını ayrı bir tencereye alıp kızdırın. Erişteyi ekleyip rengi dönene dek kavurun. Üzerine ballı tavuk suyunu ekleyin. Tuzunu ayarlayın. Kısık ateşte tencerenin kapağı kapalı olarak suyunu çekene dek pişirin. Ocağı kapatıp 15 dakika demlendirin. Servis tabağına aktarın. Üzerine didiklediğiniz tavukları ekleyip servis yapın.
