



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MAHMÛDİYYE

Stefanos Yerasimos

1 tavuk
90 gr bal
3 çorba kaşığı kıyılmış badem
12 kuru kayısı
1 küçük salkım üzüm
400 gr. tel şehriye
Tereyağı
Tuz

Tavuğu 2 dl. tuzlu suda haşlayın. Ateşi söndürün. Tavuğu çıkarıp kemiklerinden ayırın ve parçalara bölün. Isıtılmış bala tavuk suyunu ekleyin, soyulmuş ve çekirdekleri ayıklanmış üzümü, ince kıyılmış kayısıyı ve bademi ilave edin. Bunların üstüne tavuğu koyun. Tereyağı eritin, tel şehriyeyi kızarıncaya kadar tavada çevirin. Tavuğun üzerine ekleyin. Yemeğin suyu ile karıştırın ve dinlendirin.

Not: Topkapı Sarayı'nın kış yemekleri arasında yer aldığı gibi, 1539 ziyafet mënüsünde vardır. Burada üzerine şeker de saçılır.