



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MAHMUDIYYE

Malzeme:

1,5 kg tavuk eti
2 orba kaşığı bal
300 gr kuru kayısı
200 gr razaki zm
150 gr tatlı badem
1 tablet Bizim Mutfak Tavuk Bulyon
30 gr Teremyađ¹
Tuz

Tavuđu dörde bln ve geniş bir tencereye alın. Üzerini kapatacak kadar su ekleyin ve 1 tatlı kaşığı kadar tuz ilave edip kaynamaya bırakın. Bademleri sıcak suda 15 dakika kadar bekletin. Kabuklarını soyup ikiye bölün. Kuru kayısıları 1 saat önceden suda bekleterek kayısıları yumuşatın kayısıların çekirdeğini çıkarıp ikiye bölün. Tavuk eti pişince tencereyi ocaktan alın, suyunu süzüp 4 bardak kadarını daha sonra kullanmak için ayırın. Haşlanmış tavuk etini ufak parçalara ayırın, kemiklerini de bir kaba aktarın. Yemeđi pişireceğiniz tencereye suyu ilave edin. Tavuk bulyon ekleyin. Bal, zm, kayısılar ve bademleri ekleyerek bir taşım kaynatın. Orta boy bir tavada Teremyağı eritin ve arpa şehriyeyi iyice kavurun. Kavrulmuř şehriyeleri tencereye alın, tuzunu ekleyerek suyunu çekinceye kadar arada bir karıştırarak orta ateşte pişirin. Tencereyi ocaktan alın. şehriye pilavını 10-15 dakika dinlendirerek büyük bir servis tabağına alın.