



Mahmudiye

Mahmudiye



- 1 poulet
- 1 tasse de nouilles d'orge
- 15 morceaux d'abricots secs
- 35 amandes
- 2 cuillères à soupe de beurre
- 1 cuillère à café de poivre noir moulu
- 1,5 cuillère à café de sel
- 2 tasses de bouillon de poulet

- # Mouillez les abricots dès la veille. Le lendemain, coupez en quelques morceaux. Faites attendre les amandes dans l'eau brûlante. Sortez la peau fine puis coupez en deux.
- # Séparez le poulet en quelques morceaux. Rajoutez de l'eau, puis faites bouillir jusqu'à qu'elle se ramollit. Puis séparez des os et de la peau. Disséquez la viande.
- # Mettez du beurre dans une casserole. Quand elle fond à moyenne température, rajoutez les nouilles d'orges. Faites cuire en mélangeant.
- # Rajoutez les amandes, les abricots, du sel et du poivre noir. Mélangez puis rajoutez 2 tasses de bouillon de poulet.
- # Fermez la casserole, puis rajoutez la viande de poulet 5 minutes plus tard. Laissez cuire encore 5-6 minutes.
- # Retirez du feu puis laissez reposer sans rien couvrir.
- # Mélangez puis servez.

N-B; Mahmudiye est un plat ottoman. Vous pouvez rajouter du miel selon votre volonté.