



Махмудия

Mahmudiye



1 курица
1 чашечка макарон "орзо"
15 шт. кураги
35 шт. миндalia
2 ст.л. слив. масла
0,5 ч.л. черного молотого перца
1,5 ч.л. соли
2 чашечки куриного бульона

- # Курагу замочить в воде с вечера, на следующий день порезать на несколько частей. Миндаль положить в кипяток, оставить на несколько минут, затем очистить и разрезать на 2 части.
- # Курицу разделать на несколько кусков, залить водой и варить до готовности. Затем удалить кожу и косточки и разобрать на волокна.
- # Слив. масло растопить в кастрюле на среднем огне, добавить макароны, слегка обжарить.
- # Затем добавить миндаль, курагу, соль и перец, помешивать несколько минут и добавить 2 чашки куриного бульона.
- # Закрыть крышкой и через 5 минут добавить мясо курицы, перемешать и готовить еще 5-6 минут.
- # Снять с огня и дать настояться 30 минут.
- # Перед подачей перемешать.

Рецепт блюда из Османской империи, по желанию можно добавить мед.