



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler Mutluluklar Diler

MAHMUDIYE



1 adet tavuk
1 kse arpa ehriye
15 adet kuru kayısı
35 adet badem
2 orba kaşığı tereyağı
1 ay kaşığı karabiber
1,5 tatlı kaşığı tuz
2 kse tavuk suyu

- # Kayısılar akşamdan ıslatılır, ertesi gün bir kaç parçaya kesilir. Bademler kaynar suda bekletilir, ince kabukları çıkarılır ve ikiye kesilir.
- # Tavuk bir kaç parçaya bölünür. zerine su konur, yumuşayana kadar haşlanır. Sonra kemiğinden ve derisinden ayıklanır ve parçalara ayrılır.
- # Tereyağı tencereye konur, orta ateşte eriyince ehriye atılır. Karıtırarak pembelemesi sağlanır.
- # zerine badem, kayısı tuz ve karabiber eklenir. Bir kaç tur çevirdikten sonra 2 kase tavuk suyu katılır.
- # Tencerenin kapağı kapatılır. 5 dakika sonra tavuk eti eklenir, karıştırılır. 5-6 dakika daha pişirilir.
- # Ateten alınır, üzerine bir şey örtmeden yarım saat dinlendirilir.
- # Karıtırılır ve servise sunulur.

Not: Mahmudiye bir Osmanlı yemeđidir. Arzuya göre bal da eklenir.