MAHMUDİYE

1 adet tavuk
1 kâse arpa şehriye
15 adet kuru kayısı
35 adet badem
2 çorba kaşığı tereyağı
1 çay kaşığı karabiber
1,5 tatlı kaşığı tuz
2 kâse 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. Üzerine su konur, yumuşayana kadar haşlanır. Sonra kemiğinden ve derisinden ayıklanır ve parçalara ayrılır.
Tereyağı tencereye konur, orta ateşte eriyince şehriye atılır. Karıştırarak pembeleşmesi sağlanır.
Üzerine 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.
Ateşten alınır, üzerine bir şey örtmeden yarım saat dinlendirilir.
Karıştırılır ve servise sunulur.

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

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 1635 | Adı: Mahmudiye | İndirme tarihi: 30.04.2024 - 16:34