



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

## MAHMUDIYE



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

- # Kayısılar akŐamdan ıslatılır, ertesı gün bir kaç parçaya kesilir. Bademler kaynar suda bekletilir, ince kabukları çıkarılır ve ikiye kesilir.
- # Tavuk bir kaç parçaya bölünür. zerine su konur, yumuŐayana kadar haŐlanır. Sonra kemiğinden ve derisinden ayıklanır ve parçalara ayrılır.
- # Tereyağı tencereye konur, orta ateŐte eriyince Őehriye atılır. KarıŐtırarak pembeleŐmesi 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, karıŐtırılır. 5-6 dakika daha piŐirilir.
- # AteŐten alınır, üzerine bir Őey örtmeden yarım saat dinlendirilir.
- # KarıŐtırılır ve servise sunulur.

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