

Osmanlı Mahmudiye

Toplam 90 dk

Hazırlama 25 dk · Pişirme 55 dk

6 kişilik

Orta

~560 kcal

Açılış 9/10

Mahmudiye, tavuk etini kuru kayısı, kuru üzüm, badem, bal ve tarçınla pişiren tatlı tuzlu Osmanlı saray yemeğidir.

Malzemeler

Yemek için

- 1.2 kg Tavuk but
- 3 yemek kaşığı Tereyağı
- 1 adet Kuru soğan
- 12 adet Kuru kayısı
- 0.5 su bardağı Kuru üzüm
- 0.8 su bardağı Çiğ badem
- 2 yemek kaşığı Bal
- 0.5 çay kaşığı Tarçın
- 2 su bardağı Tavuk suyu
- 1.5 tatlı kaşığı Tuz
- 0.5 çay kaşığı Karabiber

Yapılışı

- Tavuk butları tuz ve karabiberle ovun.
- Tereyağında tavukları 8 dakika renk alana kadar mühürleyin.
- Kuru soğanı ince doğrayıp aynı tencerede 5 dakika yumuşatın.
- Tavukları tencereye geri alıp tavuk suyunu ekleyip 30 dakika pişirin.
- Kuru kayısı, kuru üzüm, badem, bal ve tarçın ekleyin.
- Yemeği 15 dakika sosu parlaklaşana kadar kısık ateşte pişirin.
- Mahmudiyeyi 10 dakika dinlendirip sıcak servis edin.

PÜF NOKTASI

Kuru meyveleri son bölümde eklemek parçalanmadan parlak kalmalarını sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Sade pilav, maydanoz ve limonlu yeşillikle servis edin.

Alerjenler

Süt

Kuruyemiř