

BALLI MAHMUDIYE

Malzemeler

- 500 gr tavuk but eti
- 500 gr tavuk göğüs eti
- 1 adet kuru soğan
- 5 dal dereotu
- 2 yemek kaşığı bal
- 50 gr kuru kayısı
- 50 gr badem içi
- 50 gr kuru üzüm,
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 1 adet limon
- 1 çay kaşığı tarçın
- 1 çay kaşığı tuz



Hazırlanışı

Tavuk etlerini 15-20 dakika kadar haşlayın. Yarı haşlanan tavuk etlerini küp şeklinde doğrayıp tereyağında kavurun. Yemeklik doğradığınız soğanları da ekleyip kavurmaya devam edin. İçine kuruyemişleri ve kuru meyveleri ekleyin. En son 1 adet limonun suyunu, tuz ve tarçını ekleyin. Üzerine balı gezdirip 1-2 dakika daha pişirdikten sonra ocağı kapatın. İnce kıyılmış dereotu serpip servis edin.

Kaynakça

AKKOR, Y. E. (2014). *Gelenekselden Evrensele Osmanlı Mutfağı*. İstanbul: Alfa Basım Yayım Dağıtım.

ŞAVKAY, T. (2000). *Osmanlı Mutfağı*. İstanbul: Şekerbank Yayınları.