

# 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 Tereyağ
- 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.

### SERVİS ÖNERİSİ

Sade pilav, maydanoz ve limonlu yeşillikle servis edin.

## Alerjenler

Süt

Kuruyemiř