KIKKOMAN

Ballı Mahmudiye

toplam süre **30 dak.**

MALZEMELER

4 porsiyon

500 gr	kuşbaşı tavuk but
500 gr	kuşbaşı tavuk göğüs
1	adet büyük boy kuru soğan
3 yemek kaşığı	tereyağı
75 gr	çiğ badem
50 gr	kuru üzüm
100 gr	kuru kayısı
1	adet limon
2 yemek kaşığı	bal
1 tatlı kaşığı	toz tarçın
2 yemek kaşığı	Kikkoman Tamari Glutensiz Soya Sosu
1 tatlı kaşığı	karabiber
1 tutam	dere otu (dekor için)

HAZIRLANIŞ

Adım 1

Klasik dönem Osmanlı yemeği olan Ballı Mahmudiye'nin hazırlık aşaması için tavuk but ve göğüsleri kuşbaşı doğrayın.

Adım 2

Kaynar suda 10 dakika haşlayın, suyunu süzün. Geniş bir tavayı orta ateşe getirin. Tereyağı tavaya koyun, ardından haşlamış olduğunuz tavukları ekleyin, 5 dakika boyunca tereyağı yakmadan hepsini pişirin.

Adım 3

İnce doğranmış soğanları ekleyin. Soğanlar karamelize olana kadar yaklaşık 6-7 dakika pişirmeye devam edin.

Adım 4

Bu esnada Kikkoman Tamari Glutensiz Soya Sosunu ve karabiberi ekleyin. Suda bekletilen bademlerin kabuklarını çıkartın ve tavaya ekleyin, 5 dakika daha kavurun.

Adım 5

Kuru üzüm, kuru kayısı ve tarçını ilave edin. 1 adet limonun suyunu sıkıp ekleyin ve limon suyunun çekilmesini bekleyin.

Adım 6

Bal ekleyin ocağınızın altını kapatın. Yemeğiniz servise hazırdır. Afiyet olsun.