

# Ballı Mahmudiye

toplam süre **30 dak.**

## MALZEMELER

4 porsiyon

<b>500 gr</b>	kuşbaşı tavuk but
<b>500 gr</b>	kuşbaşı tavuk göğüs
<b>1</b>	adet büyük boy kuru soğan
<b>3 yemek kaşığı</b>	tereyağı
<b>75 gr</b>	çiğ badem
<b>50 gr</b>	kuru üzüm
<b>100 gr</b>	kuru kayısı
<b>1</b>	adet limon
<b>2 yemek kaşığı</b>	bal
<b>1 tatlı kaşığı</b>	toz tarçın
<b>2 yemek kaşığı</b>	<u>Kikkoman Tamari</u>
<b>1 tatlı kaşığı</b>	<u>Glutensiz Soya Sosu</u>
<b>1 tutam</b>	karabiber
	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.

