



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

## BEŞAMEL SOSLU SOĞUK TAVUK

1 tavuk (orta büyüklükte)  
250 gr. tavuk ciğeri  
2 dilim bayat ekmek  
1 çay bardağı un  
3 büyük soğan  
tuz  
karabiber  
kırmızı biber  
domates salçası  
2 çorba kaşığı tepeleme tereyağı

Tavuk ateşin üstünde tütsülenerek kalmış olan tüyleri yakılır. Yıkandıktan sonra tavuğun karın kısmından bıçakla tam ortadan bölünür. Kanatlar ve boyun kesilir. Butun üstünden kemiğe doğru bıçakla kesilir. Kemik dikkatli şekilde çıkartılır. Öbür but da aynı şekilde yapılır. Sonra göğüs kısmına doğru sert bir şeyle vurarak göğüs kafesi çıkartılır. Ve kalan diğer kemikler de vurularak çıkartılır. Kemikler çıkartıldıktan sonra vura ura kare biçimine getirilir.

İçinin hazırlanması: Soğanlar incecik kıyılır. 2 kaşık sıvı yağla soğan öldürülür. Küçük kıyılmış ciğer de ilave edilerek biraz daha kavrulur. Ufalanmış ekmek ve baharatla karıştırılarak katılır. Tavuğun içi hazırlanmış olur. Kare biçiminde hazırlanmış olduğumuz tavuğu, harcı üzerine yayarak dikkatlice rulo hale getirilir. Rosta gibi iple sarılır.

Tekrar yağlı kağıda sarılarak fırında kızartılır.

Salçanın hazırlanması: Yağla un kavailur. Karıştırarak süt ilave edilip muhallebi kıvamında pişirilir. Koyu olursa biraz su ilave edilir. Soğumuş olan tavuk, kağıdından ve iplerinden çıkartılır. İnce ince dilimlere kesilir. Servis tabağına dizilerek üzerine salçası dökülüp soğumaya bırakılır. Yanında garnitür olarak püre, patates kızartması verilir.

[ML® Meyaneli Tavuk için tıklayın](#)