



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

BEYAZ SOSLU SOĞUK TAVUK

1/2 lt tavuksuyu
100 gr tereyağı
4 siyah zeytin
tuz
karabiber
100 gr un
1 tane tavuk
6 yaprak jelatin
2 ceviz kadar haşlanmış havuç

Yıkarak iyice temizlenen tavuk, usulüne uygun şekilde, çuvaldız ve sicim kullanılarak bağlanır, bol suda söğüş olarak pişirilir. Normalden fazla pişmemesine dikkat edilir. Sonra tuzu konur, birkaç dakika da böyle kaynatıldıktan sonra bir kaba alınıp soğutulur. Butları ve göğüsleri, gövdesinde et bırakılmadan ayrılır, derisi soyulup ayıklanır. Bacaklar eklemelerinden kesilmek suretiyle butlardan ayrılır, sonra butların kemikleri iç taraflarından çıkarılır, bacak kemiklerinin uçları kırılır. Göğüsleri parçalanmadan kemikleri çıkarılır, kanatları da diplerinden kesilir. Ekmek dilimi gibi uzunlamasına, kalınlıkları eşit ikiye parçaya ayrılır. Gövdedeki kırıntı etler, derisi ve ciğerleriyle birlikte ince ince kıyılır ya da et makinesinde çekilir. 1-2 ceviz büyüklüğünde tereyağı ile tuz, karabiber, rendelenmiş bir iki fiske hindistancevizi konur ve yoğrulup iyice karıştırılır. Bu karışım göğüslerin ve butların iç taraflarına bol miktarda sürülüp buzdolabına alınır.

Sonra salçanın hazırlanmasına geçilir. İnce yapraklı jelatin alınır, ıslanması için bol soğuk suda bırakılır. Bir yanda da 100 gram unla, 100 gram tereyağı bir küçük kaptan, hafif ateşte, telle, pembeleştirilmeden bir miktar kavrulur. Tavuk suyu birden ilâve edilir. Karıştırılarak bir iki taşım kaynatılır. Boza kıvamına gelmesi sağlanır. Tuzu da eklenir. Ateşten alınıncaya ıslanmış jelatin hemen sudan çıkarılıp buna aktarılır. Salçanın sıcaklığı jelatini eritinceye kadar karıştırılır, soğuk bir yere bırakılır. Salça kabının üzerinde tutulan etler bir kaşıkla bolca dökülerek salçalanır.

Salçalı kısımları üste gelecek biçimde tepsiye konur. Salça donunca aynı işlem bir iki defa tekrarlanır. Sonra üzerine aspik sürülür, havuç, kornişon ve zeytinle süslenir.