



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BEYAZ SOSLU SOĞUK TAVUK

1 adet tavuk
2 çorba kaşığı tuz
1 çorba kaşığı biberiye otu
4 çorba kaşığı tepeleme yağ (200 gram)
1 su bardağı Sebze Karışımı
2 su bardağı esmer et suyu
2 kilo patates
Beyaz Sos:
10 adet jelatin yaprağı (25 gram)
1/2 kilo yağsız berrak et suyu
1 kahve fincanı rafine yağı
1/4 su bardağı krema
75 gram nişasta

- 1) Tavuğun ayaklarını bağlayıp iç ve dışını tuzlayıp biberleyiniz.
- 2) Bir tepsiye budunun üzerine yatırınız ve yağı üzerine sürerek fırına koyup ortadan hızlı ateşte, zaman zaman bir kaşıkla tepsideki yağdan üzerine dökerek 30 dakika kızarttıktan sonra öbür budunun üzerine yatırıp 30 dakika daha pişiriniz.
- 3) Sonra sırtının üzerine yatırıp yağlayarak 15 dakika daha pişirip sebzelerini ilâve ediniz. 5 dakika daha pişirip tavuğu bir kaba çıkarınız.
- 4) Tepsideki yağı süzüp esmer et suyunu ilâve ederek 2 dakika kaynatıp süzünüz.
- 5) Soğuyunca düz durması için sırtını hafif kesip sırtüstü yatırınız. Kanatlarını koparmadan göğüs etlerini bıçakla sıyrırıcasına keserek çıkarınız.
- 6) 2 kilo patatesin kabuklarını soyup 4'e bölerek yıkayıp tuzlu suda 30 dakika haşlayınız. Hemen süzdürerek kalbur veya ezme makinesinden geçiriniz.
- 7) İçini çıkardığınız tavuk göğsünü patatesle tamamen doldurunuz. Sonra buzdolabında 1-2 saat soğutunuz.
- 8) Beyaz sos için Jelatini bol soğuk buzlu suda 30 dakika kadar ıslayıp susuz bir tabağa çıkarınız.
- 9) Yağ ile nişastayı orta ateşte bir tencerede 2-3 dakika karıştırarak vurup ateşten alınız ve 5 dakika dinlendiriniz.
- 10) Et suyunu kaynar olarak karıştırarak ilâve ediniz. Karıştırarak ateşte 2 dakika kaynatıp ateşten alınız ve jelatinini ilâve edip karıştırınız.
- 11) Soğuyunca kremayı ilâve edip karıştırınız ve bu beyaz sosu tavuğun göğsüne kepçeyle dökünüz ve buzdolabına koyunuz. Beyaz sos donunca aynı şekilde bir kere daha dökünüz. Öyle olmalıdır ki, tavuk pişmeden önceki şeklini almalıdır.
- 12) Tekrar buzluğa koyunuz. 30 dakika sonra buzluktan çıkarıp tavuğun kanatlarına ve bacaklarına akan sosları temizleyiniz.
- 13) Bir tepsiye oturtunuz ve tavuğun göğsüne süsleme malzemelerinden zevkinize göre süsleyiniz. Etlerini de muntazam ve ince olarak çevresine diziniz.
- 14) Garnitürlerden istediğinizle birlikte servis yapınız.