



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FISTIKLI TAVUK GALANTİN

Milli Eğitim Bakanlığı
Mesleki Eğitim ve Öğretim Sisteminin Güçlendirilmesi Projesi
Ankara 2006

1 adet tavuk (büyük)
200 g tavuk göğsü
50 g yeşil fıstık
6 adet yumurta beyazı
Tuz
Beyazbiber 10 g
3 adet Jelatin

Bütün tavuğun etini zedelemeyen kemiklerinden tek parça halinde ayırın ve pirzola demiri ile kolay sarılması için dövn.

Tavuk göğüslerini mikserde püre haline getirin.

Kabuklarından ayırdığınız yeşil fıstıkları, yumurta beyazını, tuzu ve biberi ilave edin.

Yumuşatılmış jelatinleri ince ince doğrayın ve ilave edin. İyice karıştırın.

Açılmış tavuklara biraz tuz attıktan sonra, hazırladığınız farsı ortasına yerleştirip yuvarlak sarın. Rulo haline gelen jelatini önce plastik folyoya sonra alüminyum folyoya sarıp suda pişirin.

Soğuttuktan sonra servis yapın.