PİLİÇ GALANTİN

Kullanılacak malzeme (6 kişilik):
1 piliç (1 kg ağırlığında),
300 gr jambon, (1 cm kalınlığında dilimler halinde),
200 gr dil, (1 cm kalınlığında dilimler halinde),
200 gr pançeta (1 cm kalınlığında),
200 gr kuyruk yağı (1 cm kalınlığında dilimler halinde),
150 gr dana kıyması,
30 gr mantar,
50 gr çamfıstığı,
1 körpe havuç,
1 sap kereviz,
1 baş iri soğan,
2 tane karanfil,
2 defne yaprağı,
6 yaprak jelatin,
2 tutam kekik,
2 yumurta,
1/2 çorba kaşığı tane karabiber,
yeteri kadar tuz,
1 tatlı kaşığı sirke.

Yapılışı: Piliç temizlenir. Tütsülenir. Bol suyla iyice yıkanır, kemikleri, biçimini bozmamaya çalışarak çıkarılır. Jambon, pançeta, dana dilimi, dili ve kuyruğu derin ve geniş bir toprak kaba konur. Tavuğun yüreği ve ciğeri ödü patlatılmadan ayrılır ve katısıyle birlikte kıyılır, dana kıymasıyla birlikte toprak kaptakilere katılır. Üzerlerine, doğranmış mantar, çamfıstığı, iki tutam kekik, karanfil, defneyaprağı ve yarım kaşık tane karabeber konur. Toprak kap ateşe oturtulduktan sonra içine biraz su katılır, bunlar 10 dakika kaynatılır. Sonra kaptaki karanfil, defneyaprağı ve tane karabiber çıkanlır. Pilicin but, kanat gibi yerlerine daha çok kıyma koymaya dikkat ederek, fıstık ve mantar dilimleriyle birlikte şerit biçimindeki içler pilicin içine yerleştirilir. Sonra tavuğun boylu ve gerisi, beyaz iplikle dikilir. Budu ve kanatlan güzelce bağlandıktan sonra yağlı kâğıtla sarılır ve derin bir tencereye konur. Pilicin üstünü örtecek kadar soğuk su ilave edilir. Soğanın kabuğu soyulur, havucun kabuğu kazınır, kereviz yaprağı ile birlikte doğranmadan kaba konur kuvvetli ateşe oturtulur. Yeteri kadar tuz katıldıktan sonra 45-50 dakika kaynatılır. Piliç pişince ateşten indirilir. Kaynadığı suyun içinde soğutulur. Kapta kalan suyla jambon, pançeta ve diğer etlerin kaynatıldığı su birleştirilir, süzülür, 1 lt'si alınır. Bu su 1 tatlı kaşığı sirkede çırpılmış yumurta ve soğuk suda ıslatıldıktan sonra iyice sıkılmış jelatinle karıştırılır ve 1-2 dakika birlikte kaynatıldıktan sonra soğumaya bırakılır. Jelatinli salça donmak üzereyken bir kenarda soğumuş olan tavuğun üstüne sürülür. Tabağın çevresi süslenir servis tabağı yemek vaktine kadar buzdolabında tutulur.

© lezzetler.com tarif no:10518 • adı:Piliç Galantin • gönderen:Bayram • indirme tarihi:11.05.2024 - 04:27