



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PRENSES TAVUK

Kullanılacak malzeme (6 kişilik) :

1200 gramlık bir tavuk,
300 gram süt danası ciğeri,
200 gram tereyağı,
60 gram un,
1 havuç,
1 sap kereviz,
1 baş iri soğan,
birkaç sap maydanoz,
2 defne yaprağı,
1 tutam kekik,
30 gram siyah mantar,
4 - 5 yaprak jelatin,
1/4 kilo çiğ krema,
4 çorba kaşığı mısırözü yağı,
yeteri kadar tuz ve karabiber

Yapımı : Bir kiloyu aşkın (1200 gramlık) bir tavuk alınız. Tüylerin içini temizleyiniz. Tütsüleyip yıkayınız.

Tavuğu bir tencereye koyunuz. İyice yıkanmış, temizlenmiş maydanozla kerevizi, üstü kazınip yıkanmış havucu, kabuğu ayıklanmış yarım soğanı kattıktan sonra tencereye tavuğu örtecek kadar tuzlu su koyunuz ve orta ısıdaki bir ateşte bir saat pişiriniz

Sonra tavuğu tencereden çıkarınız. Göğsünü ayıklayarak ayrı bir kaba alınız. Tavuğun öbür bölümlerinin etlerini, iskeletini bozmadan, kemiklerden iyice sıyrarak bir başka kaba koyunuz. Dana ciğerini iyice yıkayınız ve ince dilimlere bölünüz. Tavuğun ödünden dikkatle ayıracağınız ciğerini, yüreğini, katisını iyice temizleyip yıkadıktan sonra bunları da ince ince kesiniz.

Geri kalan soğanı ince ince kıyınız 40 gram tereyağını 4 çorba kaşığı mısırözü yağıyla ve soğanla birlikte bir tavaya koyunuz. Soğanı pembeleşinceye kadar kavurunuz.

Soğan pembeleşince dana ciğeriyle tavuğun içini tavaya boşaltınız. Bir tutam kekikle defne yaprağını da kattıktan sonra soğanla ciğerleri iyice karıştırınız. Bir kapakla örtüp ciğerleri 20 dakika kadar pişiriniz.

Tavuk etiyle ciğerleri kıyma makinesinden geçiriniz. Elde edeceğiniz kıymayı azar azar dökülecek 100 gram tereyağı, tuz ve karabiberle iyice karıştırarak macun durumuna getiriniz. Bu ezmeye en son olarak da küçük parçalara böleceğiniz tavuğun göğüslerini katınız. Ezme böylece tamam olunca salçayı hazırlayınız. Bir kabın içinde 60 gram tereyağını eritiniz. Unu azar azar katarak iyice karıştırınız. Tavuğun kaynatıldığı suyu süzünüz ve bunun yarım litresini tahta bir kaşıkla çabuk çabuk karıştırarak unla yağa yediriniz. Sonra bu salçayı karıştırarak 5 dakika kadar pişiriniz. Bir kenarda soğuk suda duran jelatin yapraklarını sıktıktan sonra salçaya katıp bir-iki defa karıştırınız. Sonra bir-iki dakika daha kaynatıp kabı ateşten indiriniz. Çiğ kremayı da katıp bir-iki defa karıştırdıktan sonra salçayı soğumaya bırakınız. Artık tavuğun iskeletini ele alabilirsiniz. Bir spatuladan yararlanarak iskeletin üzerine soğuk ezmeyi sürerek tavuğa eski biçimini veriniz. Tavuğu buzdolabına koyarak burada bir saat bırakınız. 1 saat sonra tavuğu dolaptan çıkarınız üzerine salçayı sürünüz, (eğer salça tavuğun üzerinde tam durmazsa o zaman tavuğa salçadan ince bir tabaka sürmeli. Bir süre buzdolabında tuttuktan sonra geri kalan salçayı ikinci partide sürmeli) Sonra salçanın üstünü temizlenip pişirilmiş ve türlü biçimlerde kesilmiş mantar parçalarıyla süsleyiniz ve tabağı yine buzdolabına koyup servis saatine kadar orada tutunuz. Servisi daha zengin tutmak isterseniz, tavuğun etrafına kalan tavuk ezmesinden ve salçadan yararlanarak küçük tavuklar yapınız. Bunları da ortadaki iskeleti büyük tavuğun etrafına koyarak buzdolabına koyunuz ve böylece servis yapınız.