RUS USULÜ HOROZ

3-3,5 kg'lık bir horoz (kemiksiz, doldurulmağa hazır; kemikleri ve sakatatı saklanmış)
3 dilim bayat ekmek (kabukları alınmış)
150 gr (3/4 su bardağı) süt
175 gr dana kıyması
3 çorba kaşığı tereyağı (eritilmiş)
1 kahve kaşığı hindistancevizi rendesi
1+1/2 çay kaşığı tuz
1 kahve kaşığı karabiber
1 yumurta (hafifçe çırpılmış)
3 çorba kaşığı kereviz (rendelenmiş)
3 havuç (kazınıp doğranmış)
1 soğan (ortadan ikiye bölünmüş)
2 sap maydanoz
1 defne yaprağı
8 tane - karabiber
30 gr (6 yaprak) jelatin (2 çorba kaşığı suda eritilmiş)
Garnitürü:
1 ince hıyarın kabuğu (şeritler halinde kesilmiş)
1 hıyar (dilimlenmiş)
7-8 siyah zeytin (çekirdekleri sıkılmış)
1 domates (dilimlenmiş)
1/2 demet tere

Orta boy bir kasede ekmekleri süte batırıp 2 dakika, sütü emene kadar bekletiniz. Sonra elinizle sıkıp fazla sütü akıtınız.
Kıyma, erimiş tereyağ, hindistancevizi rendesi, 1 çay kalığı tuz ve biberi ekmeklerin bulunduğu kaseye ekleyerek, çatalla malzemeyi iyice karıştırınız.
Çırpılmış yumurta ile 1 çorba kaşığı rendelenmiş kerevizi karışıma ekleyiniz. Horozu, deri kısmı alta gelecek biçimde tezgahın üstüne yayınız. İç malzemesini ortasına yerleştirip, butları , kapandığında dört köşe olacak biçimde içe itiniz. Kanatları da aynı biçimde içe itiniz. Önce uçlarını sonra da yanlarını içe doğru katlayıp yarığı iple dikerek kapayınız. Horozu temiz bir tülbente sarıp büyük bir tencereye koyarak, tencereye yarıdan fazla su doldurunuz. Horozun kemiklerini ve sakatatını (ciğeri dışında), havucu, kalan kerevizi, soğanı, maydanozu, defne yaprağını, kalan 1/2 çay kaşığı tuzu ve tane karabiberleri ekleyiniz.
Tencereyi harlı ateşe oturtup suyu kaynatınız. Kaynayınca ateşi kısıp tencerenin kapağını kapatarak 2-2,5 saat, horoz yumuşayana kadar pişiriniz.
Tencereyi ateşten alıp horozu bir tabağa çıkarınız. Tülbenti sıkıp yeniden düzenleyerek, üstüne 2 kg'lık bir ağırlık koyup 12 saat bir gece buzdolabında yada soğuk bir yerde bekletiniz.
Servisten 5 saat önce horoz suyunu buzdolabından çıkarıp üstündeki yağı alarak, suyu ölçünüz. (600 gr [2+1/2 su bardağı] olması gerekir. Bundan az yada fazlaysa fazlasını atınız yada su ekleyiniz.) Suyu tencereye boşaltıp orta ateşte kaynatınız. Jelatini ekleyip iyice eriterek tencereyi ateşten alınız. Bir kenarda ılıtınız.
Bu arada, horozun üstündeki ağırlığı kaldırıp, tülbenti çıkararak horozu fırın tepsisine yerleştirilmiş ızgaranın üstüne koyunuz.
Horoz suyu pelteleşmek üzereyken kaşıkla alarak horozun üstüne akıtınız. Horozun üstünü hıyar kabuğu şeritleri, hıyar dilimleri ve zeytinlerle çiçek biçiminde süsleyerek buzdolabına koyunuz. Kalan jöleyi süslemenin üstüne akıtıp, horozu tepsinin içinde buzdolabına koyarak, peltenin tutmasını bekleyiniz.
Horozu servis tabağına yerleştiriniz. Tepsiye akmış jöleyi ince keserek hıyar ve domates dilimleri, hıyar kabuğu şeritleri ve tereyle birlikte horozun çevresine döşeyiniz.

© lezzetler.com tarif no:60883 • adı:Rus Usulü Horoz • gönderen:bitmeyen şarkı • indirme tarihi:26.04.2024 - 21:21