TÜRLÜ TAVUK KEBABI (OSMANLI RAMAZAN)

TC Kültür Bakanlığı

Tedarik olunan bir adet tavuk güzelce temizlendikten ve bir mum yakılıp mumun ziyasında kabil-i tatbik olamayan kısımları da mükemmelen ütülendikten ve altı parça olmak üzere (iki bud, iki ayaklar ve de gövde) kemik kısımları birbirinden ayrılmaksızın kırıldıktan sonra bolca soğuk su ile yıkayıp tuz ve çentilmiş soğan ile de beyaz köpük gelinceye kadar ovuşturularak temizce bir daha sudan geçirip tavuk kokusu şu suretle izale ve def edilmiş olur.

Çokça köz üzerine konulan ızgaraya parçaları dizilerek alt ve üstü layıkı vechile kızartarak tencereye yerleştirilir. İki üç soğanı da ufak ufak çentip iki nihayet üç kaşık sade içinde biraz da arnavut biberi ile kızardıktan sonra mezkûr mahlut tencereye dökülür. Mevsimi ise tazesinden değil ise kurusundan maydanoz doğrayıp veya ufaldıktan sonra miktar-ı kifaye tuz ve baharatı da konularak ve üzerine iki üç parmak aşıncaya kadar da kaynar su ilavesinden sonra kapak kapatılıp tencereye ateşe oturtulur. Şöylece kuvvetli közde nihayet birbuçuk saat kaldıktan sonra tencere aşağı indirilerek sahanlara taksim veya öyle bir kayık tabağa çıkarılarak tenavül oluna. Hem hafif ve hazmı sehl olduğu gibi enfes suretle bir nevi yahni olacağından az masrafla vücuda gelecek yahni kırma tavuk kebabı yahnisi ismini alarak diğer yahnilere herhalde rahmet okutturur.

© lezzetler.com tarif no:26854 • adı:Türlü Tavuk Kebabı (Osmanlı Ramazan) • gönderen:Bihter Erdemli • indirme tarihi:18.04.2024 - 18:21