



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ALMAN USULÜ TAVUK

2,5 kg'lık 1 tavuk (temizlenmiş)
90 gr (6 çorba kaşığı) tereyağı (yumuşatılmış)
1 büyük soğan (ince doğranmış)
1 tavuk katısı
4 tavuk ciğeri (ince doğranmış)
1 çorba kaşığı fesleğen (kıyılmış)
1 çorba kaşığı maydanoz (ince kıyılmış)
125 gr lor peyniri
60 gr (2/3 su bardağı) bayat ekmek içi (ufalanmış)
1 tatlı kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı karabiber
Sosu:
1+1/4 su bardağı tavuk suyu
125 gr (1/2 su bardağı) krema
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber

Önce, fırınınızı yüksek sıcaklığa (220 C) getirip, ısıtınız.

Küçük bir tavaya 30 gr (2 çorba kaşığı) tereyağı koyup, orta ateşte eritiniz. Yağ kızınca soğan, tavuk katısı, tavuk ciğerleri, fesleğen ve maydanozu ekleyip, arasıra karıştırarak 5-6 dakika, soğanlar pembeleşinceye kadar pişiriniz.

Tavayı ateşten alıp, soğan karışımını orta boy bir kaseye aktararak 10 dakika soğutunuz. Peynir ve ufalanmış bayat ekmek içini ekleyip, 1/2 tatlı kaşığı tuz ve 1/2 tatlı kaşığı biber serpererek, çatalla eze eze birbirine iyice karıştırınız. Tavuğu büyük bir tepsiye koyup hazırladığınız harcı kaşıkla içine doldurduktan sonra, iğne iplikle dikiğiniz yada sicimle bağlayınız. Kalan 1/2 tatlı kaşığı tuz ve 1/2 tatlı kaşığı biberle tavuğu ovunuz. Geniş sırtlı bir bıçakla kalan 60 gr (4 çorba kaşığı) yağı tavuğun üstüne sürünüz.

Tepsiyi fırına sürüp, tavuğu 15 dakika pişiriniz. Fırının sıcaklığını orta sıcaklığa (180° C) düşölüp, 1 saat daha pişiriniz.

Bu arada sosu hazırlamak için büyük bir kasede tavuk suyu, krema, tuz ve biberi iyice karıştırınız. Tepsiyi fırından alıp, sosu tavuğun üstüne dökünüz. Tepsiyi yeniden fırına sürüp, tavuğu yarım saat daha pişiriniz.

Tepsiyi fırından alıp, tavuğu ısıtılmış bir servis tabağına yerleştirerek, ipliği çıkarıp atınız. Madeni bir kaşıkla tepsideki sosun üstünde biriken fazla yağları alıp, sosu ısıtılmış bir sos kabına boşaltarak, tavukla birlikte servis ediniz.

Not: Alman usulü tavuk, yanında maydanozlu patates ve taze bezelyeyle, öğle yada akşam yemeklerinde servis edilebilir.