



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FISTIKLI TAVUK GALANTİN

GALNTINE DE VOLAILLE PISTACHEES

1 adet yarka 1.250 gr. civarında
500 gr. dana eti sinirsiz (buttan veya sokumdan)
1 yumurta
1/2 tatlı kaşığı tuz
3 adet tane karabiber
Az fesleyen
1/2 adet defne yaprağı
2 adet tavuk ciğeri

Pilicin karın boşluğunu yırtmadan sırtından boydan boya bel kemiğini keserek içini ve bütün kemikleri çıkarınız
Pilici düz bir satıha derisinin üzerine yayınız
Yumurta hariç diğer bütün malzemeyi iki üç defa ince aynalı et makinasından geçirip bir kaba koyup buzdolabında veya buz üzerinde iyice soğutunuz
Çünkü makina eti ısıtabilir
Sonra yumurtayı ilâve edip ağaç bir spatula ile üç dört dakika karıştırınız
Bütün harcı tavuğun enine ortasına boydan boya yuvarlak bir şişe gibi yerleştirip tavuğu harca sarınız
Sonra yanmaz alüminyum kâğıdın altına üç dal maydanoz koyup tavuğu koyunuz ve iki defa yanmaz kâğıda sarıp kâğıdın uçlarını elinizle düzürüp kapatınız
Kâğıdı yırtmadan sicimle bir kaç yerinden bağlayıp bir tencereye koyunuz
Üzerini üç parmak aşındaya kadar su koyup aşağı bastırması için üzerine bir tabak kapatınız
Bir kere kaynadıktan sonra ağır ağır kaynatarak kırkbeş dakika bir saat pişirip ateşten alınız
Sudan çıkarıp beş altı saat sonra buzdolabında soğuyunca dilim dilim kesip servis yapınız



Fotoğraf "varlı" tarafından gönderildi. 01.06.2019