FORŞMAK (RUSYA)

1/2 haşlanmış orta büyük bir tavuk
80 gram margarin (4 çorba kaşığı)
250 gram sarı patates (2 adet)
100 gram mantar
50 gram füme dil (5 dilim)
75 gram soğan (1 orta)
75 gram ekşi krema (1 kahve fincanı)
15 gram tuzsuz domates salçası (1 çorba kaşığı)
25 gram un (1/2 kahve fincanı)
250 gram süt (1 bardak)
3 hazırlop yumurta beyazı
1/2 limonun suyu
1 çorba kaşığı hardal
Tuz
Karabier
Kırmızı biber
ÜSTÜNE:
1 kahve fincanı rende gravyer ya da kaşar

1 Haşlanmış yarım orta büyüklükteki tavuğun kemiklerini çıkardıktan sonra etlerini aşağı yukarı yarım parmak en ve boyunda küçük parçalara kesmeli ve bir tarafa bırakmalıdır.
2 Sonra bir kuşaneye, 4 silme çorba kaşığı margarin, haşladıktan sonra kabuğu soyulmuş ve yine yarım parmak boyunda küçük parçalara bölünmüş, 2 sarı patates, kabuğu soyulmuş, siyah kısımları çıkartılmış ve küçük kesilmiş 2 adet mantar ile, gerektiği kadar ince doğranmış 1 orta soğan koyarak, patatesler hafif sarımsı bir renk alıncaya kadar arada bir karıştırarak hepsini kavurmalı, sonra bunlara sırasiyle yârım kahve fincanı un, küçük doğranmış 5 dilim füme dil, yine küçük doğranmış 3 hazirlop yumurtadan yalnız beyazı, 1 çorba kaşığı hardal, 1 kahve kaşığı karabiber, 1 kahve kaşığı kırmızı biber, 1 kahve fincanı ekşi krema (smatana), bir çorba kaşığı konserve tuzsuz domates salçası, 1 tatlı kaşığı tuz, küçük keserek bir tarafa bırakmış olduğumuz yarım tavuk ile yavaş olmak üzere 1 bardak da süt katmalı ve karışım koyuca bir kıvama gelinceye kadar aşağı yukarı 10-15 dakika karıştırarak pişirmekte devam etmelidir.
3 Karışım koyulaşınca buna, yarım adet de limonun suyunu kattıktan sonra tencereyi ateşten almalı ve karışımı bir güvece düzgün bir şekilde yerleştirmeli ve üstüne 1 kahve fincanı rende gravyer peynirini serptikten sonra güveci fırına sürerek, üstteki peynirler pembe bir renk alıncaya kadar aşağı yukarı 15 dakika kadar fırınlamalı ve servis yapmalıdır.

Fotoğraf "güz yeli" tarafından gönderildi. 11.11.2016

© lezzetler.com tarif no:34357 • adı:FORŞMAK (Rusya) • gönderen:şirin • indirme tarihi:06.05.2024 - 21:18