FRANSIZ USULÜ FIRINDA TAVUK DOLMASI

Kullanılacak malzeme (6 kişi için):
1300 gramlık bir tavuk,
1 dana böbreği,
200 gram tavuk ciğeri, yürek ve katısı,
75 gram jambon,
bir tavuğu saracak kadar kuzu gömleği,
200 gram macar salamı,
75 gram sadeyağ,
1 yumurta,
5 baş arpacık soğanı,
5 mantar,
1 demet maydanoz,
1 defne yaprağı,
2 yaprak adaçayı,
1 tutam kekik,
1 kahve fincanı sirke,
2 çorba kaşığı zeytinyağı,
yeteri kadar tuz karabiber,
1 dilim içyağı.

Yapımı : Dana böbreğini temizlemeli, ince dilimlere kesmelive sirkeli suda yıkamalısınız.
Bir tavaya ince ince kıyılmış defne yaprağıyle arpacık soğanlarını, 1 tutam kekiği koyunuz. Buna 30 gram sadeyağla iki çorba kaşığı zeytinyağını kattıktan sonra tavayı kuvvetli bir ateşe oturtunuz. Tahta bir kaşıkla karıştırarak bir dakika kızartınız. Soğan ölmeye başlayınca bunların içine böbrek dilimlerini katınız ve kuvvetli ateşte karıştırarak beş dakika kadar kavurunuz. Sonra ödü çıkarılıp atılmış tavuk ciğerlyle yüreğini ve katısını bu karışıma katınız. Karışımı beş dakika daha pişiriniz. Tavayı ateşten indirmeden önce tuzu ve biberi de serptikten sonra bir—iki defa daha karıştırıp tavayı ateşten indiriniz. Tavadakiler soğuyunca bunları jambon, salam ve 1 dilim iç yağıyle birlikte üç defa kıyma makinesinden geçiriniz.. Sonra bu karışık kıymaya iyice temizlenip zarı ayıklanmış ve ince dilimlere bölünmüş mantarı, kıyılmış maydanozu, yumurtayı, yeteri kadar tuzla biberi katınız ve iyice yoğurunuz. Tavuğun tüylerini yolup içini temizleyiniz. Tütsüleyip bol akarsuda iyice yıkayınız. But ve kanatlarına dokunmaksızın içinin kemiklerini çıkarınız. Temizlenmiş olan tavuğun içini tuzlayıp biberledikten sonra yoğurarak hazırlamış olduğunuz içi doldurunuz. Boynunu ve gerisini diktikten, butlarını da ters çevirip bağladıktan sonra ıslatıp bir kenarda tuttuğunuz kuzu gömleğini bir kat olarak tavuğa sarınız. Ateşe dayanıklı cam bir tabağa içi doldurulmuş tavuğu yerleştiriniz. Kalan sadeyağı küçücük parçalara bölerek tavuğun ötesine berisine koyduktan, adaçayını da üzerine serptikten sonra kabı fırına koyunuz. Vakit vakit cam kaptaki salçayı bir kaşıkla alıp tavuğun kuruyan yerlerine dökünüz. Böylece tavuğu kızartarak pişiriniz.
Tavuğu fırından çıkarınca servis tabağına koyunuz. Etrafını kızarmış patates ve sote edilmiş havuçla süsleyiniz. (İsteyenler havuç yerine mantar da kullanabilirler.) Cam kaptaki salça yeterden de fazlaysa bir-iki taşım kaynatarak bunu koyulaşırınız. Sonra isteğe göre ya tavuğun üzerine döküp servis yapınız ya da salça kabına boşaltıp sofraya çıkarınız.

© lezzetler.com tarif no:13677 • adı:FRANSIZ USULÜ FIRINDA TAVUK DOLMASI • gönderen:zafira • indirme tarihi:12.05.2024 - 21:47