



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com](http://lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

HOROZ ROSTO

2 kg fırında pişirilmiş horoz
500 gr dana eti kıyma
180 gr küp küp kıyılmış İtalyan jambonu
4 haşlanmış kati yumurta, ince kıyılmış
150 gr rendelenmiş Parmesan peyniri
Bir tutam rendelenmiş muskat cevizi rendesi
1 tutam Tuz
1 tutam taze öğütülmüş karabina
300 gr dana jambon
6 çorba kaşığı tereyağı

Fırınınızı 200 dereceye ısıtın. Keskin bir bıçakla horoz etinin, kemiklerini çıkarmak üzere bazı yerlerini kesin. Arka kemiğe bir yarık açarak başlayın. Çok dikkatli bir şekilde, derisini delmeden eti kemikten ayırın. Sadece ince deri parçalarını bırakarak, daha çok göğüs etini çıkarın, bir yere ayırın. Geniş bir kaptaki bütün et çeşitlerini, yumurtayı, peynir, muskat cevizi rendesi, tuz ve biberi karıştırın. Göğüs etini kısa ve uzun şeritler halinde kesin. Kemiksiz göğüs etini karışımın üçte biri ile, içine yayarak ve mümkün olduğu kadar iyi bir şekilde doldurun. Tavuk şeritlerinin üçte biri ve salamlarla üzerini kapatın. Bu sıralama işlemi iki kez tekrarlayın. Kesilmiş kenarları bir mutfak ipliği ile diki. Olabildiğince temiz bir şekilde ve mümkün olduğunca orijinal şeklini bozmadan. Kanatları ve bacaları sıkıca, doldurulmuş horoz bedenine bağlayın, bir fırın tepsisine koyun. Üzerine tuz ve karabiber serpin. Tereyağı gezdirin. Pişirme suyunu sık sık üzerine dökerek, et yumuşayana dek, 2 saat fırında pişirin. 1 saat soğumaya bırakın. Kanatları ve bacakları kesin. Doldurulmuş kısmı bıçakla dilim dilim kesin, pişirme suyuyla ıslatılmış bir servis tabağına alın.