



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

İNÇİ

<https://www.acunn.com>

Tavuk Ciğer
Esmer Toz Şeker
Karabiber
Tereyağı
Muskat Cevizi
Elma Sirkesi
Sosu için:
Bütün Tavuk
Soğan
Sarımsak
Havuç
Worcestire Sauce:
Soya Sos
Kereviz Sapı
Kuru İncir
Lime
Limon
Kimyon
Sosun üzerine:
Sade Yağ
Çam Fıstığı
Üzeri için:
Yumurta
Trüf Mantarı

Soğanları doğrayıp tereyağı ile birlikte tavaya alalım.
Esmer toz şeker ve sirke ile birlikte karamelize yapalım.
Tavuk ciğer karabiber ve muskat cevizini ekleyip iyice kavuralım.
İnce telli bir süzgeçten geçirelim streç yardımı ile rulo yapıp sıkıca saralım buzdolabında dinlenmeye bırakalım.
Sos için, bütün tavuğu soğan, kereviz sapı ve havuçla birlikte haşlayıp berrak bir tavuk suyu elde edelim.
Süzüp üzerindeki yağlardan tamamen arındıralım bir tavaya alalım.
İncirleri sıcak suda ıslatalım dış kabuklarını soyup tavaya ekleyelim.
Sarımsak, worcestire sos, soya sos, lime kabuğu rendesi, limon suyu ve kimyonu ekleyip.
Bir miktar kaynatalım. Blender ile iyice çekelim tel süzgeçten geçirelim parlak bir sos elde edelim.
Üzeri için, sade yağı tavada ısıtıp çam fıstığını kavuralım.
Yumurtaları haşlayıp sarısını ayırıp beyazlarını dilimleyelim.
Trüf mantarlarını ince dilimleyip zeytinyağı ile parlatalım.
Rulo yaptığımız tavuk ciğerini peynir teli ile kesip tabağa koyalım sos ile tabağın altını kaplayıp, çam fıstıklarını tavuk ciğerinin bir kenarına dilimlediğimiz yumurta beyazlarını diğer tarafına dizelim en son üzerine dilimlediğimiz trüf mantarlarını dizerek servis edebiliriz.



© lezzetler.com tarif no:161108 • adi:Inci • gönderen:Yemekhane • indirme tarihi:30.03.2025 - 14:00