



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KALIPTA MAYDANOZLU TAVUK

2 Tavuk Budu, Herbiri 275 gr. Ağırlığında  
1 Küçük Soğan, Dörde Bölünmüş  
1 Defne Yaprağı  
Tuz ve Karabiber  
1 Yemek Kaşığı Toz Jelatin  
3 Yemek Kaşığı Soğuk Su  
2 Katı Yumurta, Doğranmış  
40 gr İyice Doğranmış Maydanoz

850 ml. ik bir metal kalıbı soğuk suyla ıslatın ve buzdolabına koyun.

Tavuğu, soğan ve defne yaprağıyla birlikte bir tencereye koyup üzerine soğuk suyu ekleyin. Tuz ve biberle tatlandırıp bir taşım kaynatın. Üste çıkan köpükleri alın, üstünü kapatıp 45. dak. pişirin. (Tavuğa bir şiş veya çatal batırıldığında berrak bir su akmalı).

Pişme suyunun 600 ml'sini ayırın

Tavuğun derisini ve kemikleri ayırıp, eşit parçalar halinde kesin.

Jelatin suya döküp 5 dak. süngerleşinceye kadar bırakın. Kaseyi bir tencerenin içinde sıcak suda bırakın 1-2 dak. jelatin çözülünceye dek karıştırın. Tavuk suyunu tuz ve biberi ekleyip tatlandırın.

Bir kasede tavuğu haşlanmış yumurtalarla dikkatlice harmanlayın. Maydanozun 2/3'ünü ekleyip karıştırın.

Tavuk karışımını soğutulmuş kalıba yerleştirin. Jelatinle kalıbı doldurun. Kalan jelatine kalan maydanozu ekleyip karıştırın.

Kalıbı ve maydanozlu jelatinini ayrı ayrı buzdolabına koyup 6 saat veya bir gece soğutun.

Servis için: Kalıbın kenarlarından çıkmış parçala parmağınızla düzeltin. Kalıbı 1-2 dak. çok sıcak suyun içine koyup sonra üstüne bir tabak koyup ters çevirin. Jelatinli karışımı kesip küçük küçük yanında servis yapın.

