KARATAVUK FIRINDA

8 karatavuk
30 gram margarin
8 parça kuzu gömleği
yeteri kadar tuz ve karabiber
Marinatı için:
1/3 bardak zeytinyağı
ince ince doğranmış 3 körpe havuç
kıyılmış 2 baş soğan
birkaç kereviz yaprağı
1 tutam kekik
ezilmiş 1 baş karanfil
ince doğranmış 1/2 demet maydanoz
dövülmüş 3 diş sarımsak
yeteri kadar tuz ve karabiber

Marinat malzemesini çukur bir porselen kaba koyup karıştırmalı. Karatavukların tüylerini yolup içlerini çıkarmalı. Ayaklarını kesip gözlerini çıkardıktan sonra bol akarsuda içlerini, dışlarını iyice yıkamalı. Suları süzülünce kuşları marinatın içine yatırmalı ve yazın yarım gün kışın bir gün marinatta bırakmalı. Bu süre sonunda kuşları marinattan çıkarmalı, içlerini ve dışlarını tuzlayıp biberledikten sonra herbirini bir parça kuzu gömleğine sarmalı; açılmamaları için küçük madenî şişciklere geçirmeli. Pyrex bir kayık tabağa margarin yağını koyup bunu orta ısılı bir ateşe oturtmalı. Yağ eriyince kuzu gömleğine sarılmış karatavukları kaba koymalı ve her yanlarını çevirerek iki-üç dakika kuvvetli ateşte pişirmeli. Vakit vakit çevirerek karatavukları orta ısılı ateşte yarım saat kadar pişirmeli. Bu sürenin sonunda kabı ateşten indirmeli ve orta ısılı bir fırına sokarak burada da vakit vakit çevirerek 15 dakika pişirmeli Sonra pyrex kabı fırından çıkarıp olduğu gibi sofraya götürerek servis yapmalı. Karatavuk'un en lezzetli olduğu mevsim sonbahar olduğuna göre bu yemeği de sonbaharda pişirmek en akıllıca iştir. Bazı kimseler bu kuşları kuzu gömleği yerine jambon dilimlerine sarıp pişirmektedirler. Muhakkak jambonla pişirilenler daha lezzetli olmaktadır.

© lezzetler.com tarif no:12557 • adı:KARATAVUK FIRINDA • gönderen:DARI • indirme tarihi:29.03.2024 - 04:21