



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KOG O ŞAMBERTEN (FRANSA)

COG AU CHAMBERTIN

4 kişi için MALZEME :

1 adet yarka horoz (1280 gr. civarında)

2 çorba kaşığı tereyağı

100 gr. taze mantar (temizlenmiş dörde bölünmüş, yoksa konserve)

25 adet arpacık soğanı soyulmuş

1 diş sarımsak ezilmiş

1 çorba kaşığı tepeleme dolu un (20 gr.)

Küçük bir tülbentin içerisine 1 adet defne, 2 adet karanfil, 1 çay kaşığı kekik, 4 dal maydanoz koyup ağzını bir sicimle bağlayınız.

Tuz, bir çimdik karabiber

YAPILIŞI :

Horozu sekize bölünüz, tuzlayıp biberleyiniz, küçük bir tencereye (kasrola) bir kaşık tereyağı koyup kızdırıp küçük soğanı ilâve edip bir kaç dakika kavurup soğanları çıkarınız

Pilici ilâve edip üçer dakika alt üst kızartıp mantarı ilâve edin mantarlar renk alıncaya kadar bir kaç dakika alt üst kızartın

Sarımsağı ve baharat torbasına ilâve ediniz

Kapağını kapatarak ağır ateşte ağır ağır kaynatarak yirmi dakika pişirip soğanları ilâve ediniz. On dakika daha pişiriniz

Tereyağı ile unu karıştırarak ezip horozun sosuna ilâve ediniz

Tencereyi sağa sola sallayarak karışmasını temin ediniz, beş dakika daha pişirip ateşten alınız, baharat torbasını çıkarıp horozu servis ediniz.