



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KOG O VEN (FRANSA)

4 kiři için MALZEME:

1 adet yarka horoz (1250 gr. civarında)

2 çorba kaşığı tereyağı

125 gr. zar gibi kesilmiş

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 içersine 1 adet defne, 2 diş 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 ediniz

Mantarlar da renk alıncaya kadar bir kaç dakika alt üst kızartıp sarımsağı ilâve ediniz

Tencereye baharat torbasını 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.