



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

POLONYA USULÜ TAVUK

<http://www.hurriyet.com.tr>

1 adet temizlenmiş tavuk
250 mililitre et suyu
100 gram tereyağı
25 gram galeta unu
Yarım limon suyu
10 dal kıyılmış maydanoz
2 çorba kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber
Harcı için:
15 gram tereyağı
100 gram dana jambon
1 adet defne yaprağı
1 dal taze kekik
25 gram soğan
100 gram tavuk ciğeri

Tavuğun içini ve dışını tuzlayıp biberleyin ve bir mutfak ipiyle ayaklarını bağlayın. Harcı için tereyağını bir sote tavaşında kızdırın. Yağ kızınca dana jambonu parçalarını, defne yaprağını, dal kekiği ve soğanı ilave ederek harlı ateşte 30 saniye kadar hızlıca sote edin. Tavuk ciğerlerini katıp tuzlayın ve biberleyin. Ciğerleri hafifçe kahverengileşinceye kadar kızartıp, tavayı ateşten alın. Hazırladığınız harcı robottan veya ezerek ince bir süzgeçten geçirin. Tavuğun içine bu harcı yerleştirin. Tavuğu fırına dayanıklı cam tepsiye koyarak fırında pişirin. Pişme süresinin yarısında kapağı açarak tavuğun kızarmasını sağlayın. Pişen tavuğu fırından çıkarıp bir kenarda sıcak tutun. Bir tavayı kısık ateşe oturtup piliçlerin tepside biriken pişme suyunu ve yağını bu tavaya döküp ısıtın. Biriken yağı dikkatlice alarak atın. Kalan pişme suyunun içine et suyunu ilave edin ve bir taşım kaynattıktan sonra ateşi kısın. Sosu kısık ateşte karıştırarak, 4-5 dakika pişirin. Gerekiyorsa sosa biraz sulandırılmış mısır nişastası ilave ederek koyulaştırın. Tuzunu kontrol ettikten sonra ince bir süzgeçten temiz bir sosluğa süzdürün. Başka bir tavada tereyağını kızdırın. Tavayı sürekli sallayarak yağı, fındık rengi oluncaya kadar kızdırmayı sürdürün. Galeta ununu ilave edin. Limon suyunu da katarak bu yağı tavuğun üzerine gezdirip maydanozu serpiştirin. Tavuğu yanında sosu ile servis yapın.