



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ROMEN USULÜ SOĞUK TAVUK

1 adet tavuk
250 gram süt (1 bardak)
14 bardak su
1 miktar tuz
1 küçük baş soğan
1 adet havuç
1 silme çor. kaş. tuz
Salçası:
20 gr.tereyağı (1 çorba kaşığı)
30 gr un (1/2 kahve fincanı)
Romen salatası:
300 gr. sarı patates (1 büyük)
300 gr havuç
1/2 bardak taze iç bezelye
1/2 bardak mayonez

- 1) Bir tencereye tüyleri yolunmuş, içi temizlenmiş, tütsülenmiş ve iyice yıkanmış bir orta büyüklükte tavuk, 12 bardak su, 1 havuç, 1 küçük soğan ile 1/2 çorba kaşığı tuz koyarak tavuk iyice pişmiş bir alıncaya kadar bunu ortadan daha az hararete ateşte haşlanmaya bırakmalıdır.
- 2) Tavuk pişince, tencereden çıkartarak evvelâ ortasından ikiye, sonra da kol, göğüs ve bud olmak üzere muhtelif parçalara ayırdıktan sonra, tavuğu dağıtmadan kemiklerini çıkarmalı ve bir tepsiye sıralamalıdır. (Kemiklerini çıkarmadan servis yapmak mümkün ise de bilhassa büyük ziyafetlerde kemiği çıkartılmış tavuğun servisi daha muvafıktır. Kemiğinin çıkarılması ise: göğüs etlerini kemiği hizasından yüzercesine kesmek suretiyle, bud taraflarını ise, budları kıvrım yerlerinden parçalara ayırdıktan sonra kemiğin uzandığı istikamette iç taraflarından yarmak suretiyle çıkarmalıdır.
- 3) Bunu müteakip küçük bir kaba, 1 çorba kaşığı tereyağı ile 1/2 kahve fincanı un koyarak, unu saratmadan karıştırarak 2 dakika kadar kavurmalı, sonra kavrulmuş bu una bir miktar tuz, azar azar olmak üzere 1 bardakta sıcak süt ilâve ettikten sonra süt mahallebi kıvamında bir koyuluğa gelinceye kadar karıştırarak pişirmekte devam etmelidir.
- 4) Sonra salçayı ateşten alarak, 5 dakika kadar ılınmaya bırakmalı, sonra da ılınmış bu salçayı parçalara ayırmış ve tepsiye sıralamış olduğumuz tavuk etlerinin üzerine dökmek ve yaymak suretiyle etlerin üzerinde koyu salçadan bir tabaka vücuda getirmeli ve sonra da salçanın iyice donması için 1/2 saat kadar bir tarafa bırakmalıdır.
- 5) Sonra salçalamış ve dondurmuş olduğumuz bu etleri malzemesi ile hazırlanmış, sonra da tabağa muntazam bir şekilde döşenmiş Romen salatasının üstüne oturtmalı ve servis yapmalıdır.