



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

RUS USULÜ TAVUK

200 gr kereviz (1 büyük)
200 gr Sarı patates (2 orta)
200 gr iç bezelye
200 gr pancar (3 orta)
100 gr hıyar turşusu
50 gr kapari
4 bardak su
1 orta büyüklükte tavuk
mayonez
12 bardak su
tuz
1 küçük havuç
1 adet soğan
1 bardak mayonez
2 adet jölatin yaprağı
200 gr.havuç (2 orta)
3 hazırlop yumurta
Jöle yapmak için:
3 bardak tavuğun haşlandığı su
3 adet yumurta akı
6 adet jölatin yaprağı

- 1) Bir tencereye, tüyleri yolunmuş, içi temizlenmiş, tütsülenmiş ve iyice yıkanmış 1 orta büyüklükte tavuk, 12 bardak su, 1 havuç ve 1 küçük soğan ile 1 miktar da tuz koyarak, tavuk iyice pişmiş bir hal alıncaya kadar, bunu ortadan daha az hararetteki ateşte haşlamalıdır.
- 2) Tavuk pişince tencereden alarak, evvelâ ortasından ikiye, sonra da kol, göğüs ve bud olmak üzere parçalara ayırdıktan sonra tavuğu parçalamadan gayet itinalı bir surette göğüs ve sair kemikleri çıkarmalı, sonra da bu tavuk parçalarını teker teker alarak bunları 2 adet jölatin yaprağı katılmış mayoneze batırmak suretile bütün bu tavuk parçalarını mayoneze bulayarak tavuk etlerini görünmez hale getirmeli, sonra da mayonezlenmiş bu tavuk parçalarını içi hafifçe zeytinyağlanmış bir tepsiye döşeyerek iyice donmaya bırakmalıdır.
- 3) Bunu müteakip Rus salatası yaparak bunu bir yuvarlak süslü kalıba sıkıca ve ağzı hizasında yerleştirmeli, sonra da kalıbın üstüne, bir buçuk misli büyük bir tabak oturarak altüts etmek suretile salatayı süslü bir şekilde tabağa almalı, tabaktaki salatanın tam ortasına da, kabukları soyulmuş ve uzunluklarına doğru ortalarından ikiye kesilmiş 2 adet hazırlop yumurtayı papatya şeklinde oturtuktan sonra tabağın etrafına da, mayonezlenmiş ve donmaya bırakmış olduğumuz tavuk parçalarını muntazam fasılalarla yerleştirmeli ve tabağın etrafındaki mayonezli tavuğun üstüne de, tavuğun haşlandığı 3 bardak sudan hazırlanmış ve iyice dondurulduktan sonra kıyılmış tavuk jölesi serpmeli ve Rus tavuğunu servis yapmalıdır.