



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SALÇALI TOY

Kullanılacak malzeme (4 kişi için):

8 toy,
3 çorba kasığı margarin yağı,
2 bardak et suyu,
1 baş soğan,
1 diş sarımsak,
1 kahve fincanı un,
1 demet dereotu,
1 demet maydanoz,
yeteri kadar tuz,
1/2 tava ekmeği.

Yapımı:

Toyların tüylerini yolup içlerini çıkardıktan ve ince tüylerini gidermek için tütsüledikten sonra bunların içlerini, dışlarını bol akarsuda iyice yıkamalı. Bu kuşları parçalara böldükten sonra bunları, içinde 2 kaşık kızdırılmış yağ bulunan tencereye koyup her yanlarını nar gibi kızartmalı.

Toyların gövde iskeletinin kemiklerini etten ayırıp iyice ezmeli. Bunları bir tencereye koymalı. Buna temizlenmiş ve yıkanmış maydanozla dereotunu, kabukları soyulmuş soğanla sarmısağı katmalı. İki bardak et suyunu döküp tuzunu serpmeli ve tencerenin ağzını örterek içindekileri hafif bir ateşte bir saat kadar kaynatmalı. Bir saat sonra tenceredekileri tülbentten süzerek bir başka kaba boşaltmalı. Bunun içine toy kuşu parçalarını atmalı ve bunları yarım saat kadar hafif ateşte pişirmeli.

Kuş etleri pişince bunların her bir parçasını yarım santim inceliğinde kesilmiş ve yağda kızartılmış ekmek dilimlerinin üzerlerine yerleştirdikten sonra sıcak bir yerde tutulan servis tabağına koymalı. Bu işler olurken bir kuşaneye 1 kaşık margarin yağını koyup eritmeli. Yağ kızınca bunu çabuk çabuk karıştırırken unu azar azar serpip bu yağda yedirmeli. Bu yağlı unu ikr-üç dakika kadar karıştırarak kavurduktan sonra buna bir bardak kadar kuşun içinde piştiği sudan sicim gibi ince akıtarak dökmeli ve bu yağı una yedirmeli.

Salçayı boza kıvamına gelinceye kadar pişirmeli. Sonra bunu servis tabağındaki toy parçalarının üzerlerine gezdirerek dökmeli ve yemeği bir çorba veya balıktan sonra sebzeden önce sofraya götürüp servis yapmalı.

[ML® Soslu Köy Tavuğu için tıklayın](#)