SEBZELİ BÜTÜN TAVUK

2,5 kg'lık 1 tavuk (temizlenmiş)
1 soğan (kabuğu soyulup, bütün bırakümış)
1 defne yaprağı
6 tane-karabiber
2 havuç (kazınıp, her biri ortadan 2'ye kesilmiş)
1 küçük kereviz (kabuğu soyulup, kuşbaşı doğranmış)
1 diş sarımsak
1+1/2 tatlı kaşığı tuz
45 gr (3 çorba kaşığı) tereyağı
3 çorba kaşığı un
250 gr (1 su bardağı) krema
1 yumurtanın sarısı
1 çorba kaşığı limon suyu
1/2 kahve kaşığı pul kırmızıbiber
1 kahve kaşığı karabiber

Tavuk, soğan, defne yaprağı, tane-karabiber, havuç, kereviz, sarımsak ve tuzu tencereye koyunuz. Tavuğun üstünü örtecek kadar su ekleyip, tencereyi harlı ateşe oturtunuz. Su kaynayınca ateşi kısıp 1-1+1/2 saat, tavuk yumuşayana kadar pişiriniz.
Tavuğu ısıtılmış bir servis tabağına çıkarıp, tabağı alüminyum kağıtla örterek sıcak kalmasını sağlayınız.
Tenceredeki suyu süzüp (süzgeçte kalan sebzeleri atınız), yeniden tencereye koyarak orta ateşe oturtunuz. Kaynamaya başladıktan sonra 15 dakika pişiriniz. Tencereyi ateşten alıp, bir kenara bırakınız.
Küçük bir tencerede, tereyağı çok ağır ateşte eritiniz. Tencereyi ateşten alıp tahta bir kaşıkla karıştırarak unu ekleyiniz. Kaynattığınız tavuk suyundan 1+1/2 su bardağını yavaş yavaş ve sürekli karıştırarak ekleyiniz. Tencereyi çok ağır ateşe oturtup 10 dakika, karışım koyu ve pürtüksüz oluncaya kadar pişiriniz. Kremayı sosa katıp, sürekli karıştırarak 10 dakika daha pişirdikten sonra, tencereyi ateşten alınız.
Yumurta sarısını küçük bir kaseye koyup, bir çatalla hafifçe çırpınız. Büyük tenceredeki sıcak sostan 3-4 çorba kaşığı (birer kaşık birer kaşık) ekleyip, sürekli çırparak karıştırınız. Karışımı hızla karıştırarak büyük tenceredeki sosa katınız. Limon suyu, pul kırmızıbiber ve karabiberi ekleyiniz. (Sosu tadıp gerekiyorsa biraz daha tuz ekleyiniz.) Tavuğun üstünden alüminyum kağıdı alıp, üstüne sostan biraz dökünüz. Kalan sosu ısıtılmış bir sosluğa boşaltıp, tavukla birlikte servis ediniz.

ML® Soslu Kanat için tıklayın