



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SOĞUK TAVUK

500 gr'lık 1 tavuk eti (haşlanmış ve soğutulmuş)
60 gr (4 çorba kaşığı) tereyağı (yumuşatılmış)
2 su bardağı soğuk beşamel sos
15 gr (3 yaprak) jelatin (2 çorba kaşığı suda eritilmiş)
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber
1/2 kahve kaşığı pul kırmızıbiber
4 çorba kaşığı krema (hafifçe dövülmüş)
1/2 su bardağı tavuk suyu (soğutulmuş ama dondurulmamış)
1/4 salatalık (soyulup, ince dilimlenmiş)

Tavuk etlerini çok ince kıyıp (mümkünse kıyma makinesinde çekip), orta boy bir kaseye koyunuz. Tahta bir kaşıkla tereyağı tavuğa yediriniz. Beşamel sosu yavaş yavaş, karışım pürüzsüz bir krema kıvamına gelinceye kadar karıştırınız. Eritilmiş jelatini 1 - 2 kez karıştırıp, tuz, biber ve pul kırmızıbiberi ekledikten sonra, kremayı azar azar ve karıştırarak katınız.

5 su bardağı su alacak büyüklükte bir sufle kabını soğuk suyla çalkalayınız. Hazırladığımız tavuklu karışımı kalıba döşeyiniz. Bıçakla düzeltip, üstüne soğutulmuş tavuk suyunun yarısını (1/4 su bardağı) dökünüz. Kalıbı buzdolabına kaldırıp, üstündeki tabakayı dondurunuz. Tabağı buzdolabından alıp, salatalık dilimlerini dizerek, üstüne kalan tavuk suyunu dökünüz. Kalıbı buzdolabına yerleştirip, üstündeki tabaka iyice donduktan sonra servis ediniz.

Not: Soğuk büfe davetlerinizde, yanında sirkeli sosla hazırlanmış domates ve hindiba salatasıyla servis edebilirsiniz.