



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## SOSLU SOĞUK TAVUK

1 tavuk (1000 - 1200 gram)

14 bardak su

1 soğan ve havuç

1 silme çorba kaşığı tuz

SALÇASI:

20 gram margarin (1 çorba kaşığı)

25 gram un (1/2 kahve fincanı)

175 gram süt (3/4 bardak)

1/2 bardak tavuk suyu (Fazla kaynatılmış)

Tuz

SALATASI:

250 gram sarı patates (1 büyük)

150 gram havuç (2 orta)

1/2 bardak, iç bezelye

1/2 bardak mayonez

1 Bir tavuğu haşlamalı ve pişince; tencereden çıkararak önce ortasından ikiye, sonra da kol, göğüs ve but olmak üzere çeşitli parçalara ayırdıktan sonra tavuğu dağıtmadan kemiklerini çıkarmalı ve bir tepsiye sıralamalıdır. (Kemiklerini çıkarmadan servis yapmak olanaklıysa da özellikle büyük ziyafetlerde, kemiği çıkarılmış olarak servisi daha uygundur. Kemiğin çıkarılması ise: göğüs etlerini kemiği hizasından keserek, but taraflarını ise, kıvrım yerlerinden parçalara ayırdıktan sonra kemiğin uzandığı doğrultuda iç taraflarından yarararak kemikleri çıkarılmalıdır.)

2 Sonra küçük bir kaba, 1 silme çorba kaşığı margarin ile yarım kahve fincanı un koyarak, karıştırarak sarartmadan 2 dakika kadar kavurmalı, sonra kavurulmuş bu una; üç çeyrek bardak süt, yarım bardak tavuk suyu (kaynatılarak azaltılmış) ile, 1 tatlı kaşığı da tuz katarak, süt mahallebi kıvamında bir koyuluğa gelinceye kadar karıştırarak pişir-meli ve ateşten alarak, 5 dakika kadar ılınmaya bırakmalı, sonra da ılınmış bu salçayı, parçalara ayırmış ve tepsiye sıralamış olduğumuz tavuk etlerinin üstlerine dökerek ve yayarak etle salçaların iyice donması için 1 - 2 saat kadar bir tarafa bırakmalıdır. (Bazan salça gereği kadar koyulaştırılmamış olmasından üstte durmayarak alta sızar, buna meydan vermemek için, tavukları en iyi saıçalama yöntemi olan tavuk etlerini yanyana olmak üzere, ancak alabilecek büyüklükteki bir kaba bu etleri olanağınca bitiştirerek döşedikten sonra salçayı üstlerine dökmeli ve donmaya bırakmalıdır. Donunca da küçük parça etleri üstünde salçası olmak üzere biçimleri yönünde keserek tekrar kaptan çıkarmalıdır.)

3 Sonra, salçalamış ve dondurmuş olduğumuz bu etleri; yukarıda salata kısmında gösterilen malzeme ile hazırlanmış ve tabağa düzgün bir şekilde döşenmiş bir çeşit Rus salatasının üstüne yerleştirmeli ve servis yapmalıdır.