



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## TAVUK BELVÜ

Kullanılacak malzeme (6 kişi için):

1+1/2 kiloluk bir tavuk,  
100 gram siyah zeytin,  
2 yumurta,  
300 gram patates,  
200 gram iç bezelye,  
1 baş soğan,  
4 körpe havuç,  
1 sap kereviz,  
1 limon,  
4 tabaka jelatin,  
100 gram soğan turşusu,  
yağa yatırılmış yarım kırmızı dolmalık biber,  
1 siyah mantar,  
2 bardak zeytinyağı,  
yeteri kadar tuz ve karabiber.

Yapımı: Jelatin yapraklarını soğuk suya koyup yumuşatın.

Tavuğun tüylerini ve içini temizleyip tütsüledikten sonra bol akarsuda iyice yıkayın. Sonra bunu, içinde kabuğu çıkarılmış bir soğan, üstü kazınmış bir havuç, iyice yıkanmış kereviz yaprağı ve tuzlu su bulunan bir tencereye koyup iyice haşlayın.

Tavuk haşlanınca tencereden çıkarıp bir kenarda soğutun. Göğüs ve butlarındaki etleri yuvarlak biçimlerde keserek çıkarın. Tavuğun geri kalan bölümlerdeki etleri ise küçük parçalar halinde çıkarın. Bir puding kalıbını buzdolabında soğuturken mantarın zarını çıkarıp topraklı sapını kesip attıktan sonra bunu ince dilimlere doğrayın ve bu dilimleri limonlu suda bir süre dinlendirin.

Beri yanda yumurta, 2 bardak zeytinyağı, 1 limonun suyu, yeteri kadar tuz ve biberle bir mayonez hazırlayın. Mayonezin üçte birini bir kenara koyun ve mayoneze suyunu iyice sıktıktan sonra bir kaba koyup ateşte eriteceğiniz 1 fincan süzölmüş tavuk suyuyla bir tabaka jelatini katıp mayonezin kıvamını bozmadan iyice karıştırın.

Bir servis tabağının ortasına tavuğun butlarından çıkarılmış etleri, tabağın çevresine de göğüs bölümünden kesilmiş etleri yerleştirin. Sonra bunların üstüne jelâtinlenmiş mayonezi yayıp tabağı buzdolabına kaldırın. Üstü kazınmış havuçla kabukları, iyice yıkanmış patatesleri ve iç bezelyeyi tuzlu suda haşlayın. Sonra bunların suyunu süzün. Patateslerin kabuklarını ayıkladıktan sonra havuçlarla birlikte tavla zarı iriliğinde parçalara doğrayın. Tuzlayıp biberledikten sonra iç bezelyelerle tavuk parçalarını da bunlara katıp iyice karıştırın. Sonra bunları kalan mayoneze katıp hafifçe karıştırın.

Tavuğun suyunda süzölmüş bir litresini tencereye koyun. Bunun içine iyice sıkılarak suyu çıkarılmış kalan jelatin tabakalarını atın ve tencereyi ateşe oturtun. Tahta bir kaşıkla karıştırarak Jelatini erittikten sonra bunu bir kenarda soğumaya bırakın.

Donmamış durumda ki jelatin soğuyunca buzdolabındaki kalıbı çıkarın. Dibini ve yanlarını ince bir tabaka durumunda jelatine bulayın. Sonra kalıbın dibini mantar dilimleri ve güzel biçimde kesilmiş dolmalık biberle süsleyip kalıbı buzdolabına kaldırın. Kalan jelatini mayoneze karıştırın.

Kalıptaki jelatin iyice donunca jelâtinlediğiniz mayonezi kalıba doldurun ve yine buzdolabına kaldırın.

Servis vakti kalıbı da, servis tabağını da dolaptan çıkarın. Kalıbı kaynar suya batırıp çıkardıktan sonra servis tabağının ortasındaki tavuk budu etlerinin üstüne başaşağı edin. Kalıbı çekip alın. Tabağın çevresindeki göğüs etlerinin yanlarına siyah kalamata zeytinlerini ve soğan turşularını yerleştirdikten sonra servis tabağını sofraya götürün.