



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAVUK FİLETOSU BELVÜ

Kullanılacak malzeme (12 kişi için):

12 tavuk filetosu,
150 gram tereyağı,
50 gram un,
1 desilitre krema,
1.5 kahve fincanı püre durumuna getirilmiş domalan,
6 yaprak jelatin,
salamuraya yatırılmış veya füme edilmiş 3 dilim dil,
küçük parçalara doğranmış 1 kaşık domalan,
1/2 litre tavuk suyu,
1/2 limonun suyu,
yeteri kadar tuz.

Yapımı:

Tavuktan çıkarılacak 12 filetoyu dövecekle iyice dövüp inceltmeli. Sonra bunları içinde 80 gram kızdırılmış tereyağı bulunan bir tavaya koyup tavuk filetolarının her yanını hafifçe kızartmalı. Sonra bunların üstüne yarım limonun suyunu gezdirerek döküp kabın ağzını örtmeli ve tavayı hafif bir fırına koyup yarım saat kadar pişirmeli. Tavuk filetolarını fırından çıkarınca soğumaya bırakmalı. Sonra bunların ortasını yarmalı ve içlerine domalan püresi sürmeli. Bu işler yapılırken 50 gram tereyağını bir kuşanede eritmeli. Bunu tahta bir kaşıkla çabuk çabuk karıştırırken unu elekten akıtarak azar azar döküp yağa yedirmeli. Yağlı unu bir-iki dakika kadar karıştırarak kavurduktan sonra karıştırmaya ara vermeden kaynar tavuk suyunu bu yağlı una yedirmeli. Yeteri kadar tuz serpmeli ve bu salçayı birkaç dakika kaynatmalı. Kuşaneyi ateşten indirmeden önce soğuk suda yumuşatıldıktan sonra suyu sıkılmış jelatini ufalayarak salçaya katmalı. Salçayı çabuk çabuk karıştırırken kremayı da katmalı ve bir taşım karıştırarak kaynattıktan sonra kabı ateşten indirmeli. Kuşaneyi ateşten alınca kalan tereyağını çiğ olarak bu salçanın üstüne parçalayarak serpiştirmeli. Son bir defa daha karıştırıp soğumaya bırakmalı. Salça hemen hemen donmaya başlarken tavuk filetolarını buna batırıp çıkarmalı ve servis tabağına düzenli bir biçimde yerleştirmeli. Küçük parçalara doğranmış dili de bu filetoların üstüne serpiştirdikten sonra kalan salçayı tavuk filetolarının arasına küme küme dökmeli ve tabağı buzdolabına kaldırıp iyice soğumaya bırakmalı. Yemek vakti gelince salçanın ve tavuk filetolarının üstüne domalan filetolarını yaymalı ve tabağı sofraya götürüp soğuk olarak servis yapmalı.