



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAVUK GALANTİN

Malzemesi

1 adet besili tavuk
2-3 kg. süt danası eti
3 yumurta
2 çorba kaşığı patates unu
1 dilim bayat ekmek içi
4 çorba kaşığı yeşil iç fıstık
1 kahve kaşığı çintilmiş Hindistancevizi
Tuz
Karabiber

Tavuğun tüylerini alâzlayarak temizleyip, içini çıkarmadan yıkadıktan sonra temiz bir bez arasında hafifçe kurulayın. Sivri, keskin bir bıçakla, derisini sırtından uzunlamasına yarararak dikkatle yüzün. Yüzerken derinin yırtılmamasına özen gösterin ve yüzü et tahtasına gelecek şekilde yayın.

Dana etini, tavuğun but etlerini ve ıslatılıp sıkılmış bayat ekmek içini kıyma makinesinde iki kere çekin. Sarıları ayrılmış yumurta aklarını, patates unu, 1 fise karabiber tuz ve çintilmiş hindistanceviziyle birlikte iyice yoğurun. İnce dilimler halinde doğranmış füme dili, kabukları çıkarılmış yeşil fıstığı, karabiberi, önceden hazırladığınız kıymaya fazla ezmeden karıştırarak ilave edin. Karışımı elinizde rulo haline getirin. Bu sırada elleriniz ıslak olmalıdır. Daha sonra ruloyu, et tahtası üzerine yaymış olduğunuz derinin içindeki etlerin telleri enine gelmek üzere ortalayarak yerleştirin ve deriyi rulonun üzerine dikkatlice sararak kapatın Çok temiz, ıslak bir peçeteye, ya da peçete büyüğünde bir Amerikan bezine ruloyu sarıp, iki ucundan düğümleyin. fazla sıkmadan birkaç verinden bağlayın.

Derin bir tencereye, eğer varsa dikdörtgen biçimindeki balık tenceresine yerleştirin. Üstünü iki parmak örtecek kadar sıcak su koyarak ateşe oturtun. Tuzunu atın ve yarım saat kadar orta ısıda kaynatarak pişirin. Ateşten aldıktan sonra aynı kap içinde soğutun ve başka bir tabağa alın.

Buzdolabında bir gece bekletin, torbadan çıkartıp, rosto gibi ince dilimler halinde soğuk olarak servis yapın.