TAVUK GÖĞSÜ SÜPREM

Kullanılacak malzeme (6 kişi için):
Tutarı 600 gram gelmek üzere üç tavuğun göğsü,
300 gram süt danası ciğeri,
3 tavuk çiğeri,
120 gram margarin yağı,
60 gram un,
100 gram kuzu kuyruk yağı (veya süt danası içyağı),
3 yaprak jelatin,
1 baş küçük soğan,
1 defne yaprağı,
1 tutam kekik,
1/2 litre et suyu,
375 gram kadar çiğ krema,
yeteri kadar tuz ve karabiber.

Yapımı :
Tavukların göğüslerini mümkün olduğu kadar eşit boydaki yuvarlaklara bölmeli. Süt danasının ciğerindeki ince zarı çıkarmalı. Tavuk ciğerlerindeki ödleri patlatmadan çıkarıp attıktan sonra bu ciğerleri dana ciğerleriyle birlikte küçük ve uzunca parçalara doğramalı. Bir kuşaneye makineden geçirilerek kıyılmış kuyruk yağını veya iç yağını koymalı. Bunun üstüne 20 gram margarin yağıyle rendelenmiş soğanı, ufalanmış defne yaprağıyle kekiği katmalı. Kabı ateşe oturtmalı ve tahta kaşıkla karıştırarak bunları hafifçe kavurmalı. Soğan pembeleşlnce ciğerleri kaba atmalı ve bir süre daha karıştırarak bunları kavurmalı. Ciğerleri bir dakika kadar kavurduktan sonra kabın ağzını örtüp bunları on dakika kadar kuvvetli ateşte pişirmeli. Bu süre sonunda kuşanenin ağzını açmalı ve iki dakika daha karıştırarak kaptakileri pişirdikten sonra bunları bir havana boşaltmalı. İyice döverek macun durumuna getirmeli.
Ezmeyi karıştırırken tuzlayıp biberlemeli. Beri yanda eldeki çiğ kremanın beştebirini çırparak köpürtmeli ve bunu karıştırılmakta olan ezmeye azar azar katıp.yedirmeli. Beri yanda bir tavaya 40 gram margarin yağıyle tavuk göğüslerini koyup bunların iki yanlarını da nar gibi kızartmalı. Tuzlayıp biberlemeli ve tavadan alıp bir servis tabağına düzenli bir biçimde yerleştirmeli. Tavuk göğüsleri iyice soğuyunca bunların üstüne dökülecek ciğerli ezmeyi iyice yaymalı.
Bu arada kalan margarin yağı, un, et suyu, tuz ve karabiberden yararlanarak bir beşamel salçası hazırlar gibi salça hazırlamalı. Salçayı ateşten indirince bunu çabuk çabuk karıştırırken kalan çiğ kremayı azar azar döküp bu salçaya yedirmeli. Hazırlanan salçayı tavuk göğüslerinin ve ezmenin üstüne dökerek yaymalı. Bunun üstüne de bir kahve fincanı et suyunda kaynatılmış ve soğuk denecek kadar ılıtılmış jelatini dökmeli. Jelatinle yemeğin üstü iyice örtülünce yemeği buzdolabına kaldırmalı ve burada en azından İki saat tutmalı. Yemek vakti gelince tabağı sofraya götürmeli ve soğuk olarak servis yapmalı.

© lezzetler.com tarif no:11699 • adı:TAVUK GÖĞSÜ SÜPREM • gönderen:mutfaktabirimivar • indirme tarihi:13.05.2024 - 22:32