



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## TAVUK JELANTİNİ JENEVAZ (FRANSA)

### GALANTINE DE VOLAIUE GENEVOISE

22 dilim galantin için MALZEME:

10 adet yumurta

1/2 tatlı kaşığı tuz

Az kırmızı biber, varsa beyaz biber

2 çorba kaşığı tepeleme dolu margarin

1 adet yarka (1200 ve 1500 gr.lık)

Bir avuç yeşil fıstık kaynar suda bir dakika haşlatıp süzdürülüp kabukları soyulmuş

### YAPILIŞI :

Yumurtayı bir kaba koyup içine tuz, biberi ilâve ederek bir dakika sarı ve beyazı birbirine karıştırmaya kadar çırpınız

Bir tencereye yağı koyup orta ateşte kızdırınız

Yumurtayı ilâve edip ağaç bir spatula ile veya bir kaşıkla devamlı karıştırarak yumurta parça parça olarak pişmeye başlayıp biraz sertleşince ateşten alınız, soğuması için bir kaba boşaltınız

Yeşil fıstığını karıştırınız | Pilicin karnını yırtmadan sırtından boydan boya yarararak bütün kemiklerini ve içini çıkarıp temizleyiniz

Pilici derisinin üzerine yatırıp enine boydan boya şişe gibi yuvarlak yumurta harcı koyup pilici harcın üzerine koyarak sarınız

Pilici yanmaz alüminyum kâğıda iki katlı sarınız, yoksa temiz bir beze sarıp sicimle iki parmak ara ile açılmaması için bağlayınız

Bir kaba koyup üzerini iki parmak aşındırmaya kadar su koyup bir çorba kaşığı tuz ve bir kaç dal maydanoz ve bir yaprak defne kuşbaşı kesilmiş, bir küçük havuç, bir soğan ve biraz kereviz koyup bir kere kaynattıktan sonra ağır ateşte ağır ağır kaynatarak 35-40 dakika pişirip ateşten alınız

Bir kevgir ile sudan çıkarınız Beş altı saat sonra soğuk olarak dilim dilim kesip servis ediniz