



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## TAVUK JELATİN (FRANSA)

### GALANTİNE DE VOLAILLE

2 Tavuk (Orta boy)  
100 gr. yeşil fıstık  
50 gr. Bayat francala  
50 gr. Füme dil  
750 gr. Süt danası (but bölümü)  
50 gr. Havuç  
100 gr. Yağ  
125 gr. patates unu  
8 Yumurta akı

Tavukları temizleyiniz, yıkayınız sırt bölümünden derisini ikiye bıçak ucu ile etini zedelemeyen yavaş yavaş ayırınız.

Derilerin iç bölümündeki yağları sıyrarak çıkarınız.

Bir et tahtası veya düzgün masaya yayınız.

Tavuğun iki ayrı bölümlerindeki çıkardığınız derileri uç uca birbir üstüne ikişer santim gelmek üzere yerleştiriniz.

Tavukların beyaz göğüs etlerinin pirzola demiri ile vurarak inceltiniz.

Dövdüğünüz etleri deri üzerine yerleştiriniz.

Bir kap içinde tavuğun but ve kol bölümleriyle süt danası etini yarım saat veya 45 dakika su içinde bırakınız.

Suyunu sıkarak çıkarınız.

Francala içiyle beraberce et makinasından çekiniz (4-5 defa)

Sonra makinadan çekilmiş et içine yeşil fıstık çarpılmış yumurta akı, hindistancevizi tuz, karabiber, patates unu ilave ediniz.

Bu karışımı iyice yoğurunuz, küçük parçalara doğranmış havuç tavuğun katisını ilâve ediniz, ciğerinde ince doğrayarak karıştırınız.

Deri üzerine yaymış olduğunuz bayat etlerin üzerine yukarıdaki hazırladığınız karışımda ilâve ediniz.

Altındaki deri içine yerleştirdiğiniz içi sarınız yanlarını kapatınız ve nemli temiz bir tülbent üzerine sıkı sıkı rulo ediniz (eti tülbent içine yerleştirdikten sonra sarınız uçlarından ve üzerinden bir kaç kere ipe sararak bağlayınız).

Böylece rulo ettiğiniz eti her tarafı sıkıca kapatınız, bir tencere içinde uzunlamasına yerleştiriniz bolca kaynar su içine koyunuz.

Böylece 2 saat pişiriniz.

Ateşten alınız su içinden çıkarmadan bolca tuz atınız biraz bırakınız sonra tuzlu sudan çıkarınız.

Eti sudan çıkardıktan sonra üzerindeki sicimleri ve bezi alınız soğuduktan sonra hemen buzdolabına koyunuz.

3-4 saat kaldıktan sonra çıkarınız düzgün bir yerde keskin bıçakla yarım santim genişliğinde dilimler halinde kesiniz.

Kibrit çöpü biçiminde kıyılmış aspikle servis tabağına yerleştiriniz.