



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAVUK KİEVSKİ (UKRAYNA)

2 tavuk
1,5 kahve fincanı un
1 bardak galeta tozu
2 yumurta
Tuz
Karabiber

İÇİNE ve KIZARTMASINA:

40 gram tereyağı ya da margarin (2 çorba kaşığı)
225 gram çiçekyağı ya da rafine zeytinyağı (1 bardak)

1 İki adet tavuğun, göğüs kısımlarındaki derilerini sıyırarak çıkardıktan sonra, tavuğun her iki taraflarındaki göğüs etlerini, göğüs kemiği hizasında ve kanadı da göğüs etlerine yapışık olmak üzere keserek göğüs etlerini çıkarmalı, sonra çıkarılan her göğüs etine yapışık kanadı ancak üç santim uzunluğunda kesmek ve etlerini kazıyarak tıpkı gaga şekline sokmalı, sonra da bu dört göğüs etinin iç kısımlarındaki küçük etlerini büyük kısımlardan ayırarak bir tarafa bırakmalıdır. (Gerek deriyi sıyırmak ve gerekse göğüs etlerini rahatça çıkarabilmek için, herşeyden önce tavuğun arka but kısmı ile ön kısmını birbirlerinden ayırmak gerekir. O halde tavuğun butlarının iç kısımlarındaki yani göğüs arka kısmıyla butları birbirlerine bağlayan deriyi keserek butları göğüsten ayırdıktan sonra tavuğun sırt ve aşağı yukarı orta kısımlarına yakan bir yerde mevcut olan hafif bir çukurluğa da bir bıçak vurarak bel kemiğini kırmalı, sonra da kırılmış olan bir yerden tavuğu ikiye bölmek, aynı zamanda arka kısımlarıyla birlikte deriyi yukarıya doğru sıyırarak tavuğun arka kısmıyla göğüs kısmının derisi de ayrılmış olduğu halde göğüs kısmını arka kısımdan ayırmalı ve ancak bu işlemden sonradır ki, göğüs etlerini kemikten çıkarmalıdır).

2 Sonra, büyük parça göğüs etlerini alarak bunların üstlerindeki parlayan zarı gayet ince tıraş edercesine kesip attıktan sonra, göğüs etlerinin tam orta kısımlarındaki sinirleri bıçak ucu ile çıkararak atmalı, sonra da sinirleri çıkarılmış bu etleri hafifçe suya batırıp çıkardıktan sonra butları et dövmeye yarayan demirle döverek göğüs etlerini iyice yassılatarak büyütmeli ve sinirleri çıkarırken açılan ya da yırtılan kısımlara da, bir tarafa bırakmış olduğumuz küçük parça göğüs etlerini koymak ve ıslatılmış demirle üstlerine tekrar vurarak bu yırtıkları yamamalıdır. (Parlak zırları tıraş edemeyenler, bıçak ucu ile yüzmelidir.)

3 Sonra yassılatılmış ve yamamış olduğumuz bu etlerin tam ortalarından uzunluklarına yani gaga gibi kanat kemiğinin iki santim altından aşağısına kadar parmak şekline sokmuş olduğumuz kısma birer kaşık tereyağı oturtmalı, sonra her iki taraftaki göğüs etlerini yağın üstüne doğru sararcasına sıkıca kapatmak suretiyle yağlan görünmez hale getirmeli, sonra da, uskumru dolması gibi uzun bir şekle sokmuş olduğumuz bu göğüs etlerini 2 saat kadar buzdolabı ya da serince bir yerde bırakarak, yağların iyice donmalanını sağlamalıdır.

4 İki saat sonra göğüs etlerini tuzlamalı ve biberlemeli, sonra tabak içindeki yarım kahve fincanı una, çalkanmış 2 adet yumurtaya, galeta tozuna, sonra da tekrar yumurtaya ve galeta tozuna batırarak bu göğüs etlerini galetalamalı sonra da galetalanmış bu göğüs etlerini, içinde dumanı tütercesine kızdırılmış 1 bardak margarin ya da rafine zeytinyağı olan tavaya atarak, bir taraf lan kızardıktan sonra diğer taraflarını çevirerek bunları 3 - 4 dakika arasında kızartmak ve bir delikli kepçe ile tabağa alarak, yanında Pomme Paille olduğu halde hemen servis yapmalıdır.