



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KİEVSKİ

2 adet tavuk
1/2 kahve fincanı un
1 bardak galeta tozu
2 adet yumurta
1 kahve kaşığı karabiber
Tuz
4 çorba kaşığı tereyağı
1 bardak kızartma için zeytinyağı

Tavukları, temizleyiniz yıkayınız.

İki tavuğun göğüs bölümündeki derilerini bir bıçak ucu ile çıkarınız.

Sonra tavuğun her iki taraflarındaki göğüs etlerini, göğüs kemiği hizasından kanadıda göğüs etlerine yapışık olmak üzere kesiniz.

Böylece göğüs etlerini çıkarınız.

Çıkardığınız her göğüs etine yapışık kanada üç santim uzunluğunda kesiniz.

Üzerindeki etlerini kazıyınız, gaga koyunuz.

Bu dört göğüs etinin iç bölümündeki küçük parça, göğüs etlerini büyük bölümlerinden ayırınız, bir kenara bırakınız. Deriyi sıyrarak, göğüs etlerini rahatça çıkarmanız için, tavuğun arka but bölümü ile ön bölümünü birbirinden ayırınız.

Tavuğun butlarının iç bölümlerindeki (Göğsün arka bölümü ile butları birbirine deriyi keserek).

Butları göğüsten ayırdıktan sonra tavuğun sırt ve orta bölümüne yakın, bir yerinde bulunan çukurluğa bir bıçak ile bel kemiğini kırınız.

Kırdığınız yerden tavuğu ikiye bölünüz.

Arka bölümü ile beraber deriyi yukarı doğru sıyrarak bütün deriyi göğüs bölümünü birbirinden ayırınız. (Göğüs etlerini kemikten çıkararak)

Büyük parça göğüs etinin bazı yerlerindeki sinirlerini bıçak ucu ile çıkarınız.

Eti biraz suya batırınız çıkarınız.

Etleri döverek yassılatınız.

Açılan ya da yırtılan bölümleri arda kalan küçük parçalar la kapatınız.

Bu etlerin tam ortalarına gaga gibi kanat kemiğinin iki santim altından aşağıya rulo biçiminde tereyağı sokarak oturtunuz.

Her iki taraftaki göğüs etlerini yağın üzerine sararak sıkıca kapatınız.

Yağları göstermeyecek biçimde eti kapadıktan sonra buzdolabında 2 saat bırakınız.

Eti, önce una sonra çalkalanmış yumurtaya galeta tozuna tekrar yumurtaya ve galeta tozuna batırınız.

Bu biçimde çok kızgın zeytinyağında 3-4 dakika kızartınız.

Delikli bir kepekle tabağa alınız, yanında saman patates ile servis ediniz.

Kievskini boyuna göre içi oyulmuş bayat ekmeği bütünüyle kızartınız ve servis tabağında üzerine biçimli olarak oturtunuz, böylece sununuz.