KİEVSKİ (KİEV USULÜ TAVUK)

250 gr tereyağı
1 çorba kaşığı maydanoz (kıyılmış)
1 çorba kaşığı taze soğan (kıyılmış)
1 diş sarımsak (dövülmüş)
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber
4 tavuğun göğsü (ortadan ikiye ayrılıp derileri, kemikleri ayıklanmış)
60 gr (1/2 su bardağı) un
2 yumurta (hafifçe çırpılmış)
175 gr (2 su bardağı) ince bayat ekmek içi
1-2 su bardağı rafine yağ.

Tereyağı orta boy bir kasede tahta kaşıkla krema haline getiriniz. Maydanoz, taze soğan, sarımsak, tuz ve biberi ekleyip karıştırınız. Yağlı karışımı eşit parçalara (her yarım tavuk göğsü için bir tane) bölüp, her parçaya kuru köfte biçimi vererek buzdolabına kaldırınız.
Bir yarım tavuk göğsünü iki parça yağlı kağıdın arasına koyup ince olana kadar dövünüz. Geri kalan tavuk göğüslerini de aynı biçimde dövüp inceltiniz.
Yağlı kağıtları çıkarıp her tavuk göğsünün ortasına buzdolabında dinlendirdiğiniz yağlı karışımdan koyarak, ince uzun sarınız.
Un, çırpılmış yumurta ve ekmek içini üç ayrı yayvan tabağa koyup tavuk göğüslerini teker teker, sırayla una, yumurtaya (yumurtaya iyice bulanmasına dikkat ediniz) ve ekmek içine batırınız. (Her parçanın üstünde oldukça kalın bir tabaka olmalıdır.)
Tavuk göğüslerini, kızartmadan önce bir saat buzdolabında bekletiniz.
Kızartmadan hemen önce fırınınızı hafifçe (130 C) ısıtınız. Büyük ve derin bir kızartma tavasında yağı 40 saniye, içine atılan bayat bir ekmek parçası kızarana kadar kızdırınız. (Kızartma sepetiniz varsa, kızarmış parçaları çıkarması daha kolay olacağından, kullanınız.)
Tavuk göğüslerini ikişer ikişer tavaya koyup 5-6 dakika, nar gibi olana kadar kızartınız. Kızaran parçaları, fırın tepsisinin içine yayılmış kağıt peçetelerin üstüne koyup fırında sıcak tutunuz.
Bütün tavuk parçaları kızarınca, bir servis tabağına yerleştirip servis ediniz.

Not: Tereyağlı bezelye ve kızarmış parmak patatesle servis edilebilir.

© lezzetler.com tarif no:61834 • adı:KİEVSKİ (Kiev usulü tavuk) • gönderen:bitmeyen şarkı • indirme tarihi:25.04.2024 - 13:48