



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAVUK SALATASI

2 kg'lık 1 tavuk (temizlenmiş)
1 çay kaşığı tuz
30 gr (2 çorba kaşığı) tereyağı
1 su bardağı su
1 büyük marul (yıkayıp, süzölmüş)
60 gr (1/2 su bardağı) ceviz (her biri dörde bölünmüş)
Sosu:
1 tatlı kaşığı hardal
1 çay kaşığı şeker
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı tuz
6 çorba kaşığı zeytinyağı
2 çorba kaşığı sirke
60 gr (1/4 su bardağı) krema
1/2 kg'lık konserve vişne kompostosundan süzölmüş vişne taneleri

Önce, fırınınızı orta sıcaklığa (180°C) getirip, ısıtınız.

Tavuğun içini ve dışını tuzla ovunuz. Tavuğun içine 1 çorba kaşığı tereyağı koyup, kalan 2 çorba kaşığı tereyağıla tavuğu ovunuz. Tavuğu tepsiye koyup, etrafına suyu dökünüz. Tepsiyi fırına sürüp tavuğu 1+1/2-2 saat, yumuşayıncaya kadar pişiriniz. (Tavuğun butuna şiş batırıldığında çıkan su berraksa, tavuk pişmiş demektir.) Tavuk pişerken sık sık tepsideki yağdan kaşıkla tavuğun üstünde gezdirip, pişme süresinin yarısına doğru tavuğu öteki tarafına çevirerek, her tarafının iyice kahverengi olmasını sağlayınız.

Tavuk pişince fırından alıp, bir kenarda soğumaya bırakınız.

İyice soğuduktan sonra 8 parçaya bölüp, 30 dakika kadar buzdolabında soğutunuz. (Tavuğun iyice soğuk olması gereklidir.)

Tepsideki suların yüzündeki yağı kaşıkla alıp atınız. Kalan pişme suyunu süzerek, bir kaseye alınız.

Sosu hazırlamak için hardal, şeker, karabiber ve tuzu küçük bir kaseye koyunuz. Bir çatalla zeytinyağı ve sirkeyi yediriniz. Krema ile süzdüğünüz tavuk suyundan 1/2 su bardağını ekleyiniz. (Salça jöle gibi olmuşsa çok ağır ateşte eritip, yeniden hafifçe soğutunuz.) Vişne tanelerini ekleyiniz.

Marul yapraklarını bir büyük ya da 4 küçük servis tabağına yerleştiriniz. Tavuk parçalarını buzdolabından alarak marulların üstüne diziniz. Sosu kaşıkla üstüne döküp, cevizlerle süsleyerek servis ediniz.