TAVUK DALYAN

Malzemeler:
2 adet kemikli tavuk göğsü
1 adet soğan
1,5 dilim kepekli ekmek içi
1 adet yumurta sarısı
1 çay kaşığı tuz
İçi için:
500 gr. patlıcan (közlenecek)
Dereotu
Sosu için:
2 su bardağı tavuk suyu
2 tatlı kaşığı köri
1 çay kaşığı yenibahar
1 çay kaşığı tuz
1 çorba kaşığı mısır nişastası
Biraz su
Garnitür için:
3 adet patates
1 çorba kaşığı bezelye
1 çorba kaşığı mısır
1 çorba kaşığı margarin

Yapılışı:
Tavuğun göğüs eti kemiklerinden ayrılır. Kemikler bir kapta biraz tuz ile haşlanır. Diğer tarafta et ve soğan robotun içine koyularak kıyma haline getirilir. Ardından içine ıslanmış ve suyu alınmış kepek ekmeği, karabiber ve tuz ilave edilir, ve tekrar robotta karıştırılır. İçine yumurta sarısı eklendikten sonra tekrar karıştırılır. Diğer tarafta közlenip temizlenmiş patlıcanlar ezilerek püre haline getirilir. Patatesler haşlanıp küp küp doğrandıktan sonra margarin ile kızartılır. Önceden hazırlanan tavuk kıyması tepsiye alınıp bir sıpatulanın yardımıyla iyice yayılır ve dikdörtgen bir şekil verilir. Közlenmiş patlıcan püresi kıymanın ortasına yerleştirilir. Tavuk kıyması iki yandan ortaya toplanır ve patlıcan püresi ortasında kalmak suretiyle rulo yapılır. Rulo haline gelen kıyma ters düz edilerek ek yeri aşağı getirilir. Üzerine yumurta sarısı sürülür. Bezelye, mısır ve kızarmış patatesler karıştırılarak yanına serpiştirilir. Sebzelerin arasına küçük parçalar halinde margarin koyduktan sonra 200 derece bir fırında 40-45 dk. kadar pişirilir. Yemeğin sosu için 2 bardak tavuk suyu kaynatılır. Diğer tarafta mısır nişastası biraz su ile karıştırılır. Bu karışım kaynamış tavuk suyunun içine ilave edilir. Koyu bir kıvama gelene kadar kaynatıldıktan sonra içine köri ve tuz ilave edilip karıştırılır. Pişmesine yakın yeni bahar eklenip karıştırılır. Tavuk piştikten sonra dilimler halinde kesilerek servis yapılır ve sos bu dilimlerin üzerine dökülür.

© lezzetler.com tarif no:27371 • adı:Tavuk Dalyan • gönderen:Ecem Köroğlu • indirme tarihi:06.05.2024 - 19:36