



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAVUKLU HARMAN KEBABI

Kullanılacak malzeme (6 kişi için):

1+1/2 kiloluk bir yarka,
200 gram kültür mantarı
1/2 kilo patates,
küçük 1 kutu konserve iç bezelye veya 250 gram taze iç bezelye,
2 körpe havuç,
2 sap kereviz,
1/2 bardak ılıtılmış sadeyağ,
1 baş soğan,
1 demet maydanoz,
1 bardak et suyu,
1 bardak süt,
1 çorba kaşığı domates salçası,
4 çorba kaşığı zeytinyağı,
bir fiske ceviz-i bevva,
yeteri kadar tuz ve karabiber.

Yapımı: Tavuğun tüylerini yolup içini çıkardıktan sonra tütsüleyin ve bol akarsuda iyice yıkayın. Sonra kemiklerinden ayırıp küçük parçalara bölün. Elinizi limonlu suda tutarak mantarların zarlarını çıkarın. Saplarının toprağa değen kısımlarını da kesip attıktan sonra ince dilimlere bölün. Bir tencereye 30 gram sadeyağla 4 çorba kaşığı zeytinyağı koyun. Rendelenmiş soğanı katıp kabı orta ısılı ateşe oturtun. Soğanlar ölmeye başlayınca iyice yıkandıktan sonra kıyılmış kerevizi ve dışı kazındıktan sonra rendelenmiş kavucu katın. Tahta kaşıkla karıştırarak kavurun. Sonra bir kenara bıraktığınız tavuk parçalarını tencereye atın ve sebzelerle birlikte karıştırarak tavuk parçalarının her yanını iyice kızartın. Etler kızarıncaya tencereye mantar dilimleriyle kıyılmış maydanozu katın. Mantarlar diriliklerini kaybedinceye kadar karıştırmaya ara vermeyin. On dakika kaynadıktan sonra bir fincan ılık tavuk suyunda veya et suyunda salçayı eritin, bunu da tencereye boşaltın. Gerekirse bir-iki fincan daha ılık et suyu katın ve tencerenin kapağını örtterek etler iyice pişinceye kadar kabı ateşte tutun. Beri yanda bir tencere tuzlu suda patatesleri iyice haşlayın. Sonra kabuklarını soyup pompresde ezip püre durumuna getirin. Püreyi bir tavaya koyun. Üzerine tuzunu, biberini serptikten sonra kalan yağı katın ve karıştırarak yağı patates ezmesine yedirin. Sonra tahta bir kaşıkla karıştırarak patates ezmesine azar azar kaynar sütü katın. Sütü patatese yedirip püreyi iyice kabarttıktan sonra bunu sıkma şırıngasına koyun. Pişmiş tavuk etiyle salçasını servis tabağına boşaltınca patates püresini- tabağın çevresine yuvalar biçiminde sıkın. Her yuvanın içine de ayrı bir kaptan daha önceden haşlayıp 15 gram yağda sote edilmiş bezelyeleri yerleştirin ve böylece sıcak sıcak servis yapın.