



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÜVEYİK EZMESİ

Kullanılacak malzeme (6 kişi için):

12 üveyik,
150 gram tereyağı,
1 defne yaprağı,
birkaç ardıç meyvesi,
2 baş soğan,
1 bardak kadar tavuk suyu,
yeteri kadar tuz ve karabiber.

Yapımı: Üveyiklerin tüylerini yolup içlerini temizlemeli ve ince tüylerini gidermek için tütsüledikten sonra bol suda iyice yıkamalı. Kuruttuktan sonra parçalara bölmeli ve 30 gram tereyağıyla birlikte bir güvece koymalı. Defne yaprağıyla ardıç meyvelerini, rendelenmiş soğanı ve tuzuyla biberini katmalı. Güveci kuvvetli bir ateşe oturtmalı ve içindekileri karıştırarak nar gibi kızartmalı.

Üveyik parçaları nar gibi kızarınca ardıç meyveleriyle defne yaprağını güveçten çıkarıp atmalı. Ilık tavuk suyundan bir miktar dökmeli, güvecin kapağını örtmeli ve ateşin ısını iyice azaltmalı. Vakit vakit tavuk suyu katarak üveyik parçalarını iyice dağılıncaya kadar pişirmeli. Kabı ateşten indirip üveyik parçalarını kemiklerinden iyice ayırmalı ve etleri ezerek güveçteki salçayla iyice karıştırmalı ve birlikte ince delikli bir süzgeçten geçirmeli. 100 gram tereyağını iyice döverek macun durumuna getirmeli ve üveyik ezmesine katıp bununla iyice karıştırmalı. Böylece oldukça koyu bir macun elde etmeli. Eldeki 20 gram tereyağıyla dikdörtgen biçimindeki bir kalıbı yağa bulamalı (kalıbın kenarlarında oldukça kalın bir tereyağı tabakası olmalıdır). Kalıbı yarım saat kadar buz dolabında tutup tereyağı tabakasını iyice sertleştirdikten sonra üveyik ezmesini içine boşaltmalı. Bir spatulayla düzledikten sonra kalıbı tekrar buz dolabına kaldırmalı ve orada en azından 24 saat tutmalı. Servis vakti gelince kalıbın dışına kaynar suya batırıp çıkarılmış bir bez sarmalı ve kalıbı böylece bir servis tabağına başaşağı ederek içindekini tabağa aktarmalı. Sofraya götürüp servis yapmalı.