

Benim Mutfağım [CITATION]

Doğan, M., (2026). Auguste Escoffier'in Ma Cuisine-
Benim Mutfağım (1934)'dan (11) s. 412-477.
İstanbul Gelişim Üniversitesi Kurumsal Akademik Arşivi.
<https://acikerisimarsivi.gelisim.edu.tr/home>

Murat Doğan¹

¹Istanbul Gelişim Üniversitesi, Güzel Sanatlar Fakültesi,
Gastronomi ve Mutfak Sanatları, İstanbul, Türkiye,
ORCID ID: 0000-0001-6391-4887,
mdogan@gelisim.edu.tr,



A. ESCOFFIER

KÜRKLÜ AV HAYVANLARI (KARACA)

Karaca şu şekilde parçalanır: kareler (sırt filetosu bölgesi), sırt (bel), butlar – bunlar hayvanın birinci kalite parçalarıdır. Boyun, omuzlar, göğüsler ve karelerin üst kısımları gibi alt kalite parçalar, 60 gramlık parçalar halinde doğranarak Burgonya usulü sığır eti gibi hazırlanır veya Provence usulü Daube (yahni) yapılır.

Kareler pizola halinde doğranır, noisette (bonfile dilimleri) sırttan alınır, butlar genellikle rosto veya tavada (poêlé) olarak servis edilir.

Vişneli Karaca Pizolası

Pizolaları zeytinyağı veya tereyağında hızlıca soteleyin; kalp şeklinde kesilmiş ve son dakikada tereyağında kızartılmış krutonlarla aralarını doldurarak halka şeklinde dizin. Av eti sosu (Sauce Venaison) ile kaplayın. Ayrı olarak Vişne Sosu servis edin. (Bu sosa bakınız.)

Karaca noisette'leri pizolalarla aynı şekilde hazırlanır; tereyağında kızartılmış yuvarlak krutonların üzerine dizilir, Av eti sosu ile maskelenir, vişneler aynı anda servis edilir.

NOT. — Vişneler isteğe bağlı olarak kestane püresi, patates püresi, Soubise püresi (soğan püresi), elma marmeladı, kereviz püresi, tereyağında sote edilmiş dilimlenmiş muz, kremalı çörek mantarı (cèpes) vb. ile değiştirilebilir.

Av eti sosu, isteğe bağlı olarak basit bir Biberli Sos (Sauce Poivrade) ile değiştirilebilir.

Vişne Sosu. — Bir bardak Porto şarabını, bir çay kaşığı İngiliz baharı (yenibahar), bir portakal suyu, yarım çay kaşığı rendelenmiş portakal kabuğu ve birkaç kaşık vişne suyu ekleyerek yarıya indirin. 4 ila 5 yemek kaşığı frenk üzümü jölesi ekleyin ve erir erimez, hafif bir şurup içinde konserve edilmiş 200 gram tatlı vişne ekleyin.

Bu vişne konervesini Nice'teki tüm büyük konserve üreticilerinde, özellikle Caressa'da bulabilirsiniz.

NOT. — İngiliz baharı yerine, istenirse bir tutam tarçın ve bir karanfil kullanılabilir.

Karaca Sırtı (Selle).

Karaca sırtı özenle temizlenip (paré) yağlanır (bardé) veya lardonlarla doldurulur (piqué); isteğe bağlı olarak birkaç saat marine edilebilir, sadece birkaç kaşık zeytinyağı, aynı miktarda konyak ve beyaz şarap, ince dilimlenmiş soğan ve maydanoz dalları ile gezdirilir.

Sırt, rosto edilir veya tavada (poêlé) pişirilir.

Noisette'ler için belirtilen tüm garnitürler sırt için de uygundur.

Az şeker, tarçın ve limon kabuğu ile kırmızı şarapta pişirilmiş küçük boy armutlar, tavada pişirilmiş karaca sırtına çok iyi eşlik eder.

Kremalı Karaca Sırtı.

Sırtı temizleyin, yağlayın veya ince lardonlarla doldurun. 2 kaşık zeytinyağı, ince dilimlenmiş bir soğan ve bir havuç, maydanoz sapları, bir defne yaprağı, bir kaşık sirke, bir bardak sek beyaz şarap ve birkaç tane karabiber ile birkaç saat marine edin.

Tereyağı gezdirin ve uygun, oldukça dar bir fırın kabında, marine sebzeleri iyice süzölmüş olarak etrafına dizip kızartın. Pişer pişmez sırtı çıkarın, kabı marine şarabıyla deglaze edin ve neredeyse tamamen çektin; 3 desilitre çok taze krema ve 2 kaşık et glazesi (glace de viande) ekleyin; birkaç dakika kaynatın ve ince süzgeçten geçirin. Bu sosu sırtla birlikte servis edin.

Kremalı sırta her zaman kestane püresi eşlik edebilir.

Çeşitli Soslarla Karaca Sırtı.

Sırt, lardonlarla doldurulmuş veya yağlanmış, marine edilmiş veya edilmemiş ve rosto edilmiş olarak şu soslarla servis edilebilir: Av eti (Venaison), Biberli (Poivrade), Avcı (Chasseur), Yaban turpu (Raifort).

Yaban turpu sosu, garnitür elma marmeladı veya tereyağında pişmiş muz içerdiğinde özellikle sırt için takdir edilir.

Yaban turpu sosu, 3 kaşık frenk üzümü jölesine 1 kaşık rendelenmiş yaban turpu oranında eklenerek eritilmiş frenk üzümü jölesinden oluşur.

Sade frenk üzümü jölesi, karacanın her türlü hazırlanışında her zaman zorunlu bir eşliktir.

YABAN DOMUZU VE YAVRUSU (MARCASSIN)

Yaban domuzu gençlik çağını geçtiğinde, ince mutfak için pek kullanılmaz. Bu durumda en iyi yol, onu kırmızı veya beyaz şarapla Daube (yahnı) olarak veya Provence usulü pişirmektir. Aynı anda kestane püresi servis edin.

Genç yaban domuzu veya yavrusu (marcassin) ise oldukça takdir edilir. Yavru domuzun noisette'leri, pizolaları, sırtı, butları Karaca gibi hazırlanabilir.

Karaca için belirtilen aynı soslar ve garnitürler Yavru Domuz için de uygundur.

NOT. — Yaban Domuzu Daube'unu, hafif şekerli şarapta ve portakal kabuğuyla pişirilmiş güzel Tours erikleri ile tamamlayabilirsiniz.

TAVŞAN VE YAVRUSU (LEVRAUT)

Terrineler, ezmeler (pâtés) veya çeşitli iç harçlar (farces) dışında, yaşlı tavşanlar pek takdir edilmez. Bu av hayvanı hangi amaçla kullanılırsa kullanılsın, tercihen ağırlığı nadiren 3 kiloyu geçen, o yılın tavşanı seçilmelidir. Kulağın kırılmalı, hayvanın yumuşaklığını anlamayı sağlar.

Tavşan Yahnisi (Civet).

O yılın bir tavşanını seçin, derisini yüzün, içini boşaltırken kanını toplayın; pıhtılaşmasını önlemek için birkaç damla sirke ekleyin; karaciğerle birlikte saklayın, karaciğerden safra kesesini ve onunla temas etmiş tüm kısmı derhal çıkarın.

Hayvanı parçalara ayırın; parçaları bir kaseye koyun, birkaç kaşık konyak ve zeytinyağı, tuz, taze çekilmiş karabiber ve ince halkalar halinde doğranmış bir soğan ekleyin. Birkaç saat marine edin.

200 gram yağsız domuz pastırmasını (lard maigre) iri küpler halinde kesip birkaç dakika kaynar suda haşlayın; süzün ve tereyağında kızartın; hafifçe renk alır almaz çıkarın, bir tabağa alın ve aynı tereyağında dörde bölünmüş 2 orta boy soğanı renklendirin.

2 dolu yemek kaşığı un ekleyin; meyan (roux) sarı olana kadar pişirin; tavşan parçalarını iyice süzdükten sonra (ama silmeyin) bu meyanın içine koyun. Etler mühürlenene kadar bir kaşıkla birkaç dakika karıştırın.

Daha sonra, tavşan parçalarının hizasına kadar iyi bir kırmızı şarapla ıslatın; maydanoz sapı, bir defne yaprağı, kekik ve bir diş sarımsaktan oluşan bir buket garni ekleyin; kapağını kapatın ve ocağın kenarında yavaşça pişirin.

Servis etmeden kısa bir süre önce, yahniiyi saklanan kanla, birkaç kaşık tavşan sosu ekleyerek kıvamlandırın; dilimlenmiş ve tereyağında hafifçe sotelenmiş karaciğeri ekleyin.

Son olarak, tavşan parçalarını tek tek alarak başka bir tencereye aktarın; kızarmış pastırma küplerini; ayrı olarak pişirilmiş 25 adet glaze soğanı; tereyağında hafifçe kızartılmış ve baharatlanmış 25 mantarı ekleyin.

Sosu her şeyin üzerine süzün; sıcak bir çorba kasesine alın ve aynı anda kalp şeklinde kesilmiş, tereyağında kızartılmış krutonlar servis edin.

Anne Jean Usulü Tavşan Yahnisi.

Yukarıda anlatıldığı gibi bir yahni hazırlayın; mantarları, Provence usulü sotelenmiş dilimlenmiş çörek mantarı (cèpes) ile değiştirin ve ayrı servis edin.

Tavşan parçalarını toprak bir güvece dizin; sosu kaynatmadan kuvvetlice ısıtın ve bir desilitre çok taze krema ile tamamlayın; hemen güvecin içine dökün.

Provence Usulü Çörek Mantarı. — Zeytinyağında sotelenmiş çörek mantarları, tuz, taze çekilmiş karabiber, çok az sarımsak, kıyılmış maydanoz ile baharatlanır, hacimlerinin üçte biri kadar küp şeklinde kesilmiş ve yağda kızartılmış kruton eklenir.

Lyon Usulü Tavşan Yahnisi.

Normal yöntemle göre bir yahni hazırlayın, garnitürdeki mantarları çıkarın ve bunları konsome içinde pişirilmiş güzel kestanelerle değiştirin.

Bazı bölgelerde, yahniye çekirdekleri çıkarılmış güzel Tours erikleri eklenir.

Tavşan Pirzoları.

Bu pirzoların hazırlanışı üç şekilde yapılabilir:

1° Ana unsuru tavşanın pişmiş eti olan, kahverengi sosla bağlanmış kroket harcı şeklinde. İşlemleri normal kroketlerle tamamen aynıdır.

2° Aşağıda anlatıldığı gibi "à la Pojarski" yöntemine göre hazırlanır.

3° Panade ve tereyağlı tavşan farcesı ile. (Farce'a bakınız.)

Bu sonuncular, tereyağlanmış küçük beyaz metal pirzola kalıplarına doldurulur ve içlerine, çok koyulaştırılmış demi-glace sos ile kahverengi olarak bağlanmış, rosto edilmiş tavşan filetosundan yapılmış bir salpicon (küçük küpler halinde iç harç) konur. Bu pirzolar, kalıplarıyla birlikte bol tuzlu suda poşe edilir; kalıp, poşe etme sırasında harçtan ayrılır.

Pirzolar daha sonra çırpılmış yumurtaya, ardından taze hazırlanmış ekmek kırıntısına bulanır; sonra sade yağda (beurre clarifié) renklendirilir, dizilir ve seçilen bir sos veya garnitürle servis edilir.

Pojarski Usulü Pirzolar.

Genç bir tavşanın iki budunun iyice sinirleri alınmış etini alın; ağırlığının dörtte biri kadar tereyağı ve kremayla ıslatılmış aynı miktarda beyaz ekmek içi ile birlikte doğrayın. Bu hazırlığı 50 gramlık parçalara bölün, yumurta şekli verin; düzleştirin ve pirzola şekline getirin. Sade yağda pişirin ve aynı anda bir krema sosu servis edin.

Bu pirzoların garnitürü isteğe bağlıdır.

Tavşan Butları.

Bunların çeşitli kullanımları yahni bileşimine girer; sinirleri alınmış, ince lardonlarla doldurulmuş ve rosto edilmiş olarak; kıyılmış etile "à la Pojarski" denilen pirzolar ve çeşitli iç harçlar yapılır.

Bu hazırlıklara isteğe göre soslar ve garnitürler eşlik eder.

Tavşan Filetoları.

Kalça başlangıcından boyun başlangıcına kadar tüm uzunluk boyunca çıkarın.

Özenle sinirlerini aldıktan sonra, çok ince lardonlarla doldurun veya trüf ile contise edin (üzerine trüf dilimleri yerleştirip sarın). Bu filetolar, büyüklüğüne göre 2 veya 3 parçaya bölünebilir ve daha sonra bol tereyağı sürülmüş bir sote tenceresine dizilebilir.

Servis etmeden birkaç dakika önce, filetoları tuzlayın ve hafif pembe kalacak şekilde tereyağında hızlıca pişirin; özellikle pişirme tereyağının yanmasına izin vermeyin.

Filetoları isteğe bağlı olarak kruton üzerine veya doğrudan servis tabağına dizin.

Tencerenin dibini birkaç kaşık beyaz şarapla deglaze edin ve 2 veya 3 desilitre kıvamına gelene kadar çekirilmiş biberli sos (sauce poivrade) ekleyin, sosu ince süzgeçten geçirin ve birkaç kaşık çok taze krema ile tamamlayın.

Daha önce bahsedilen tüm garnitürler Tavşan Filetoları için uygundur.

Ayrıca, filetolar piştikten sonra biberli sos yerine Avcı sosu (Chasseur), Madera sosu, trüf sosu, Bordo sosu (Bordelaise), yaban turplu frenk üzümü sosu vb. kullanılabilir.

Kestane püresi her zaman bu hazırlıklardan birine veya diğerine eşlik edebilir.

Avcı Usulü Yavru Tavşan Filetosu (Filets de Levraut Chasseur).

Filetoları küçük noisette'ler halinde kesin, tuz ve taze çekilmiş karabiberle baharatlayın, zeytinyağı ve tereyağında hızlıca soteleyin.

Bu noisette'ler pişer pişmez bir tabağa alın, sıcak tutun. Pişirme tereyağına 150 ila 200 gram taze ince dilimlenmiş mantar ekleyin, birkaç dakika soteleyin, 2 ince kıyılmış arpacık soğanı, küçük bir bardak konyak ve yarım bardak beyaz şarap ekleyin; çekirin; ardından bir buçuk desilitre demi-glaze sos, 2 kaşık domates sosu ve 2 veya 3 kaşık et glazesi, ince kıyılmış maydanoz ekleyin; birkaç saniye kaynatın; tencereyi ocaktan alın ve sıcak tutulan yavru tavşan noisette'lerini sosa karıştırın.

La Vallière Usulü Yavru Tavşan Filetosu.

"Chasseur" ile aynı hazırlık, birkaç jülyen doğranmış trüf dilimi ve ince kıyılmış tarhun yaprağı ekleyerek tamamlayın.

Mornay Usulü Yavru Tavşan Filetosu.

2 yavru tavşan filetosunu temizleyin, bir santimetre kalınlığında küçük noisette'ler halinde enine kesin.

Öte yandan, noisette'lerle aynı çapta, bir kalıp (emporte-pièce) ile kesilmiş aynı sayıda küçük yuvarlak kruton hazırlayın; ayrıca 150 gr. trüfü özenle soyun ve dilimler halinde kesin.

Servis etmeden birkaç dakika önce, noisette'leri tuzlayıp biberleyin, sotelenmiş böbrek gibi davranarak tereyağında hızlıca soteleyin ve aynı anda krutonları sade yağda renklendirin.

Noisette'leri ve krutonları bir tabağa alın. Sote tavasını bir bardak Madera ile deglaze edin; bir buçuk desilitre demi-glaze sos ve 2 veya 3 kaşık açık renk et glazesi ekleyin; birkaç saniye kaynatın, trüfleri ekleyin ve ocaktan alarak sosa 100 gram tereyağını, ardından küçük krutonları ve yavru tavşan filetolarını ekleyin. Bu ince yahniiyi sosla iyice kaplamak için tencereyi sallayın.

Derhal gümüş veya fayans bir timbale (derin kap) içinde servis edin.

Bir varyant olarak, 100 gram tereyağı bir desilitre çok taze krema ile değiştirilebilir ve aynı anda bir kase Soubise püresi veya Kestane püresi servis edilebilir.

Tavşan Mus ve Musline.

Tavşan Mousseline (muslin) harcının yöntemi ve oranları, ana unsur olarak tavşan eti kullanmak şartıyla diğerleriyle aynıdır.

Tavşan musu, kümes hayvanı musu gibi kalıplanır ve işlenir ve av eti fumetli bir sos ile servis edilir.

Muslinler kaşıkla veya tereyağlanmış küçük dariole kalıplarında şekillendirilir ve kümes hayvanı muslinleri gibi poşe edilir; av eti fumetli ince bir sos ile servis edilir.

Mus ve Muslinlerle aynı anda kestane, kereviz, mercimek püresi servis edilebilir.

Tavşan Sırtı (Râble).

Sırt, boyun başlangıcından kuyruğa kadar tavşanın tüm sırtını kapsar. Ancak, çoğu zaman sırt olarak sadece ilk üç kaburgaya kadar olan bel kısmı alınır.

Sırt özenle sinirlerinden ayrıldıktan sonra ince lardonlarla doldurulur veya basitçe domuz yağı dilimleriyle (bardes) sarılır, sonra rosto edilir.

Tavşan sırtı, karaca sırtı gibi hafifçe marine edilebilir ve aynı soslar ve garnitürler uygundur.

Tavşan Suflesi.

İki tavşan budunun etlerini sinirlerinden ayırın, ceviz büyüklüğünde küçük kareler halinde doğrayın; tuz ve taze çekilmiş karabiberle baharatlayın: tereyağında soteleyin; ince ezin, ince süzgeçten geçirin. Elde edilen püreyi bir kaseye koyun, 4 ila 5 kaşık biraz baharatlı demi-glace sos, 4 yumurta sarısı, bir tutam rendelenmiş muskat ve trüf esansı ekleyip iyice karıştırın. Son olarak, 5 ila 6 yumurta akını çok sert kar haline gelene kadar çırpın ve ekleyin. Normal bir sufle gibi fırında pişirin ve aynı anda Périgueux sosu ile servis edin.

KIR TAVŞANI (YABANİ) VE ÇİFTLİK TAVŞANI YAVRULARI (LAPEREAUX)

Her ikisi de tavşan için anlatıldığı gibi yahni (civet) olarak pişirilir.

Lapereau giblotte'u, sadece dörde bölünmüş patates eklenmiş bir yahniden başka bir şey değildir. (Ev Yemekleri.)

Sadece çiftlik lapereau'su, tavukla aynı şekilde işlem görerek blanquette (beyaz soslu yahni) ve fricassée (tavuk yahnisi) olarak hazırlanır. (Bakınız "Blanquette" ve "Fricassée de Poulet".)

Lapereau'yu pişirmenin diğer tüm yolları her iki türe de uygulanabilir. Yavru Tavşan Filetoları için uygulanan formüller Lapereau için de uygundur.

Avcı Usulü Sote Lapereau.

(Bu isimdeki "Filets de Levraut"a bakınız ve aynı şekilde devam edin.)

La Vallière Usulü Sote Lapereau.

Avcı Usulü Sote Lapereau'ya, sosa jülyen doğranmış bir trüf ve birkaç ince kıyılmış tarhun yaprağı eklenir.

Genel olarak, lapereaux'nun hazırlanmasına sotelenmiş tavuk formüllerinin büyük bir kısmı uygulanabilir. (Bakınız "Sotelenmiş Tavuklar".)

Domatesli sotelenmiş lapereau, lapereau pilavı, Parmentier usulü sotelenmiş lapereau, İtalyan usulü, Mantarlı, köri soslu, kırmızı biberli (paprika), kremalı sotelenmiş lapereau, öğle yemeği için mükemmel ve aynı zamanda ekonomik yemeklerdir.

Domatesli sotelenmiş lapereau'ya her zaman isteğe göre pişirilmiş bir pirinç pilavı veya sade patates eşlik edebilir.

Lapereau biraz rustik bir yiyecek olarak görülse de, lapereau filetoları ile trüflü, Rossini usulü, kremalı, kestane püresi, kuşkonmaz ucu eşliğinde sotelenmiş lapereau filetoları gibi en görkemli sofralarda yer alabilecek ince başlangıç yemekleri (entrées) oluşturulabilir.

Lapereau Mus ve Muslinleri enfes başlangıç yemekleri oluşturmazlar mı? (Bakınız "Tavşan Muslinleri".)

Lapereau ailesi çok üretken olduğundan, pahalılık zamanlarında bu küçük hayvanın kullanımı daha yaygın olmalıdır.

TÜYLÜ AV HAYVANLARI (KANATLI AV)

Özgür yaşayan yenilebilir kuşlar arasında sadece kullanımı yaygın olanları belirteceğim:

Çeşitli Sülünler, Keklikler (gri ve kırmızı), Bartavelle, Amerika Bildırcını (Colin).
Orman Tavuğu (Gelinotte), Orman Horozu (Coq de bruyère), Çayır Tavuğu (Poule de prairie), Grouse, Mezgeldék (Canepetière), Toy (Outarde).
Çeşitli yaban ördekleri, Çamurcun (Sarcelle), Kalkuyruk (Pilet), Nehir Kızılı (Rouge de rivière/Souchet).
Çulluk (Bécasse), Su Çulluğu (Bécassine), Küçük Çulluk (Bécot).
Yağmur Kuşları (Pluvier), Kızkuşu (Vanneau), Düdükçün (Chevalier), Su Kılavuzu (Râle d'eau), Sutavuğu (Poule d'eau), Kara Ördek (Macreuse).
Bildırcın (Caille), Çayır Kılavuzu (Râle de genêt), Virginia Bildırcını.
Çeşitli Ardıç Kuşları (Grive), Korsika Karatavuğu (Merle de Corse), Tarla Kuşu (Alouette), İnce Gagalılar (Becc fins).
Kiraz Kuşu (Ortolan).

Sülün, çulluk etleri hafifçe dinlendirilmeli (mortifiées) istenir, bu onları yumuşatır ve onlara özel bir tat verir.

Çok taze etler kurudur ve lezzetsizdir; oysa biraz bayatlamış, makul ölçüde dinlendirilmiş etler yumuşak, lezzetli ve gastronomik değerini oluşturan eşsiz bir aromaya sahiptir.

Eskiden rosto edilecek sülünleri, keklikleri lardonlarla doldurmak (piquer) adettendi. Bugün, etin inceliğine zarar verdiği için bu işlem haklı olarak terk edilmiştir. Kuşu ateşin şiddetinden korumak için basit bir domuz yağı dilimi (barde), lardonla doldurmaktan çok daha etkilidir.

Diğer av hayvanı türleri genellikle taze haldeyken işlenir.

Sülün eti her zaman biraz kuru olduğundan, rosto edilmesi veya basitçe tencerede pişirilmesi amaçlandığında, içini tuzladıktan sonra orta boy bir yumurta büyüklüğünde ya rendelenmiş yağlı domuz pastırması (lard gras) ya da yokluğunda bir parça tereyağı koymak iyidir.

Tavuk veya çeşitli kümes hayvanlarına uygulanan birçok formül sülün için de uygulanabilir.

Sülün; tereyağında güveçte (en cocotte), kremalı, Parmentier usulü pişirilir; sebze yatağı üzerinde tavada (poêlé) veya şişte rosto edilir.

Ancak trüf mevsiminde, onun hassas etini tatmanın en iyi yolu, 24 saat önceden trüflemek ve şişte rosto etmektir.

Bohem Usulü Sülün.

Bohemya sülünleri ve kaz ciğeri ile ünlüdür; işte gerçek bir Bohemyalı tarafından bana iletilen bir tarif:

Genç, yağlı ve iyice yumuşak bir sülün seçin; özenle temizleyin, karaciğerini ayırın; alevden geçirin, içini hafifçe tuzlayın ve içine ceviz büyüklüğünde küpler halinde kesilmiş 250 gram taze kaz ciğeri (foie gras) ile sülün karaciğerini koyun, tuz ve tatlı toz kırmızı biber (paprika) ile baharatlayın ve kaz yağında veya yokluğunda tereyağında 3 dakika tavada soteleyin. Sülünü bağlayın (brider), bir domuz yağı dilimiyle (barde) sarın ve tereyağı veya kaz yağı ve ince dilimlenmiş bir soğanla güveçte pişirin. Pişirme süresi: büyüklüğüne göre 35 ila 40 dakika.

Öte yandan, 250 gram pirinci doğu usulü veya basitçe pilav olarak pişirin.

Servis anında, sülünü tencereden çıkarın, ipini çözün, biraz pişirme yağıyla sıcak tutun.

Pirinçe pişirme tereyağının bir kısmını ekleyin.

Güvecin dibine bir tatlı kaşığı tatlı kırmızı biber serpin, ardından yarım bardak beyaz şarapla deglaze edin. Üçte iki oranında çekirin ve bir bardak krema ekleyin; birkaç saniye kaynatın, ince süzgeçten geçirin ve sıcak tutun. Mümkünse, sosu 2 veya 3 kaşık et glazesi ile tamamlayın.

Sülünü servis tabağına alın, birkaç kaşık sosla hafifçe maskeleyin ve kalanını bir soslukta servis edin.

Aynı anda pirinci bir sebze kasesinde veya timbale içinde servis edin.

NOT. — Sülün aynı şekilde hazırlanabilir ve pirinç, küçük küpler halinde kesilmiş ve tereyağında pişirilmiş, çok ince kıyılmış ve tereyağında hafifçe kavrulmuş bir kaşık soğan eklenmiş patateslerle değiştirilebilir.

Tencerede Sülün (Faisan Casserole).

Genç bir sülün seçin, özenle temizleyin; içini tuzlayın ve içine dolu bir kaşık rendelenmiş yağlı domuz pastırması koyun. Başlangıç yemeği gibi bağlayın (brider en entrée), bir domuz yağı dilimiyle sarın ve toprak bir tencerede tereyağında, tereyağını yakmamaya özen göstererek orta ateşte pişirin. Pişirme süresi: yaklaşık 35 dakika.

Sülünü tencereden çıkarın, ipini çözün, tencereye geri koyun, bir kaşık konyak ve 3 kaşık biraz koyu kıvamlı iyi et suyu (jus) gezdirin.

Lahana Turşusu (Choucroute) ile Tavada Sülün.

Genç bir sülün seçin; "Tencerede Sülün" gibi hazırlayın.

Uygun büyüklükte küçük bir braisière (ağır tencere) tabanını bolca tereyağlayın ve üzerine ince dilimlenmiş bir soğan ve 2 havuç, maydanoz dalları, küçük bir defne yaprağı ve kekik dalı, domuz derisi (couenne) koyun. Orta ateşte fırında pişirin, sık sık pişirme tereyağıyla yağlayın; pişer pişmez bir kaşık konyak gezdirin. Sülünü braisière'den çıkarın, ipini çözün, sıcak tutun. Pişirme tabanına 2 desilitre demi-glaze sos ekleyin; birkaç dakika kaynatın ve küçük bir tencereye süzgeçten geçirin; birkaç dakika dinlendirin; sosun yağını alın.

Sülünü, beyaz şarap ve bir parça domuz göğüs pastırması ile buğulanmış (braisé) lahana turşusu yatağı üzerine yerleştirin. Lahana turşusunu, dikdörtgenler halinde kesilmiş pastırma ile çevreleyin; iyice yağ alınmış pişirme suyunu (fonds) ayrı olarak servis edin.

İsteğe bağlı olarak, lahana turşusuna eşlik etmesi için sade patates servis edilebilir.

Kereviz ile Tavada Sülün.

Lahana Turşulu Sülün ile aynı hazırlık ve pişirme. Lahana turşusu, sosun bir kısmıyla servis edilen, ayrı olarak buğulanmış (braisé) kereviz kökleriyle değiştirilir.

Sülünü servis tabağına alın, pişirme suyundan birkaç kaşıkla hafifçe soslayın.

Güveçte Sülün (Faisan en cocotte).

"Tencerede Sülün" gibi işlem yapın; buna şu garnitürü ekleyin: Glaze küçük soğanlar, mantar başları, zeytin şeklinde veya basitçe dilimlenmiş trüf. Pişirme suyu, "Güveçte Tavuk"ta belirtilenle aynı olmalıdır.

Kremalı Sülün.

Sülünü, dörde bölünmüş bir soğanla birlikte bir tencerede tereyağında pişirin. Pişer pişmez birkaç kaşık beyaz şarap gezdirin; tencereden çıkarın, ipini çözün, sıcak tutun.

Pişirme suyuna 3 desilitre lezzetli taze krema, 3 kaşık et glazesi ekleyin; 4 ila 5 dakika kaynatın, yarım limonun suyunu ekleyin.

Sülünü çok sıcak bir toprak tencereye koyun, üzerine süzgeçten geçirilmiş kremayı dökün.

Izgara Sülün Diable (Şeytan Usulü).

Bu hazırlık için, mümkün olduğunca yumuşak, çok genç sülünler seçmek gerekir.

İşlem "Diable Usulü Tavuk" ile aynıdır. Izgara edilmiş Bacon dilimleri (İngiliz domuz göğüs pastırması) eşlik edebilir.

Sainte-Alliance Usulü Sülün.

Bu, sülünün üzerine yerleştirildiği kızarmış ekmeği (rôtie) ifade eden Brillat-Savarin'in "Sainte-Alliance" adıyla bilinen doldurulmuş sülünüdür.

2 çulluğun (bécasse) kemiklerini çıkarın; karaciğerleri ve bağırsakları bir kenara koyun. Etleri, ağırlığının dörtte biri kadar çok taze, poşe edilmiş ve soğutulmuş sığır iliği, aynı miktarda taze yağlı domuz pastırması, tuz, karabiber ve ince otlar ile birlikte ince ince doğrayın. Bu kıymaya 200 gram çiğ, soyulmuş, dörde bölünmüş, tuz ve taze çekilmiş karabiberle baharatlanmış trüf ekleyin.

Bu hazırlıkla güzel, yağlı ve yumuşak bir sülünü doldurun, bağlayın, yağlayın, 24 saat serin tutun ve şişte rosto edin. Fırında rosto ediliyorsa, bir ızgara üzerine yerleştirin, pişirmeyi orta ateşte izleyin.

Ekmek içinden oldukça geniş bir kruton kesin; sade yağda kızartın.

Çulluk karaciğerlerini ve bağırsaklarını, aynı ağırlıkta rendelenmiş yağlı taze pastırma, bir ançuez filetosu, 30 gram tereyağı ve 50 gram çiğ trüf ile birlikte ezin. Bu harç çok ince ve homojen olduğunda, hazırlanan krutonun üzerine sürün.

Sülün üçte iki piştiğinde, doldurulmuş krotonu altına, rostonun damlayan suları üzerine düşecek şekilde yerleştirin.

Son olarak, yemeği krutonun üzerine alın; etrafını acı portakal dilimleriyle çevreleyin ve suyunu ayrı olarak gönderin.

Servis için, her sülün parçasına bir portakal dilimi ve küçük bir dilim doldurulmuş kruton eşlik eder.

Sülün Salmisi.

Genç bir hayvan seçin, temizleyin, karaciğerini ayırın. Sülünü bağlayın, yağlayın, hafifçe az pişmiş (vert-cuit) tutun. Her iki kanadı tamamen çıkarın, kanat uçlarını alın; her kanadı iki parçaya bölün, şekil verin (escalope); her iki budu çıkarın, onları da ikiye bölün.

Bu parçaların derisini çıkarın, temizleyin (parer), bir sote tenceresinde, trüf dilimleri, bir veya iki kaşık et glazesi, bir kaşık iyi tereyağı ve küçük bir kaşık ince Şampanya (konyak) ile birlikte düşük ısıda sıcak tutun.

Karkası, artıkları ve karaciğeri ezin; bir tencereye 2 desilitre beyaz şarap, 2 kıyılmış arpacık soğanı, bir tutam ufalanmış karabiber (mignonnette) ile koyun; üçte iki oranında çektirin; 2 desilitre av eti fumatli demi-glace sos ekleyin; yaklaşık 15 dakika pişirin ve ince süzgeçten bastırarak bir tencereye geçirin. Bu sosu birkaç dakika daha çektirin, bir kez daha çinua (chinois) süzgecinden geçirip bir tencereye alın, 2 kaşık çok ince tereyağı ekleyin, sülün parçalarının üzerine dökün.

Timbale içinde servis edin ve sıcak olarak sunun.

NOT. — Trüf dilimlerine bir düzine pişmiş taze mantar başı eklenebilir.

Ayrıca salmise, tatlı kaşığıyla şekillendirilmiş, sülün etinden hazırlanmış mousseline quenelle'leri eklenebilir.

Trüfler ve mousseline quenelle'leri zengin bir garnitür oluşturur; bu durumda sadece sülün kanatları dilimlenmiş (escalope) olarak kullanılır; butlar başka bir amaç için kullanılır.

Salmis hazırlığında, isteğe göre beyaz şarap iyi kırmızı şarapla değiştirilebilir.

Salmis'in avantajı sıcak veya soğuk yenebilmesidir.

Monseigneur Usulü Sülün.

Yağlı ve yumuşak bir hayvan seçin, özenle temizleyin; karaciğerini bir kenara koyun, içini tuz ve karabiberle baharatlayın, bir kaşık ince şampanya (konyak) gezdirin ve şu hazırlıkla doldurun: 60 gram rendelenmiş taze domuz pastırması, soyulmuş ve kıyılmış bir trüf, sülün karaciğeri, 150 gram taze kaz ciğeri; hepsini ince ezin; baharat: tuz, karabiber ve baharatlar. Sülünü bağlayın, yağlayın ve tencerede özenle pişirin.

Öte yandan, 4 ila 5 adet olgun trüf seçin, özenle soyun, biraz kalın dilimler halinde kesin, küçük bir tencereye bir kaşık iyi tereyağı ile koyun; baharat: tuz ve taze çekilmiş karabiber ve dana incik (jarret) etinden elde edilmiş kahverengi et suyu (jus brun) kaşıkları. Kaynatmadan sıcak tutun.

Ayrıca, taze bir kaz ciğerinden 6 güzel dilim (escalope) kesin; baharatlayın, una bulayın ve son dakikada tavada tereyağında soteleyin.

Servis anında, sülünü tencereden çıkarın, ipini çözün, kanatlarını tamamen çıkarın, her birini iki dilime bölün; butlarını çıkarın, ikiye bölün; bagetleri tamamen bir kenara koyun. Kanatları ve iki but etini çok sıcak bir terrine içine, sotelenmiş kaz ciğeri dilimleriyle aralarını doldurarak dizin; üzerlerini sülün dolgu suyuyla ve onun üzerini de trüf dilimleriyle (suyu olmadan) kaplayın.

Sülün pişirme suyunu bir bardak eski Madera ile hızlıca deglaze edin, trüflerin suyunu ekleyin, birkaç saniye kaynatın ve hemen terrine içine dökün. Terrinenin kapağını kapatın, trüfün aromasını geliştirmesi için gereken süre boyunca 4 ila 5 dakika sıcak tutun. Derhal servis edin. Sülünü bu şekilde servis etmek, "à la Souvarow" denilen sülünden üstündür.

Sotelenmiş Sülün.

Yaşlı hayvanları yahni (daube) olarak pişirmek dışında, sotelenmiş sülün servis etmek nadirdir. Sülün eti her zaman biraz kuru olduğundan sotelemeye uygun değildir. Her durumda, çok genç sülünler seçin ve bol tereyağında soteleyin.

Sülün Suprême'leri (Göğüs Filetosu).

Sülün suprême'lerini servis etmenin en iyi yolu, genç bir sülünün içini, tuz ve karabiberle baharatlanmış ve bir kaşık trüf kabuğu eklenmiş dolu bir kaşık rendelenmiş taze domuz pastırması ile doldurmaktır. Sülün bağlanır, yağlanır ve tencerede pişirilir. Pişer pişmez iki suprême çıkarılır, derisi alınır ve kümes hayvanı suprême'leri gibi dizilir.

Garnitür: Trüf, mantar, kestane püresi, kereviz püresi, Soubise püresi. Avcı (Chasseur), La Vallière, Kırmızı Biberli (Paprika) sosları Sülün Suprême'lerine uygundur.

Ancak sülün suprême'leri tavuk suprême'leri gibi de işlenebilir. Bu durumda, hayvanlar çok genç olmalı ve suprême'ler son dakikada sotelenmelidir.

Tavuk için belirtilen hemen hemen tüm formüller sülün suprême'lerine uygulanabilir.

İngiliz Usulü Sülün Pirzoları (Côtelettes).

Genç ve yumuşak bir sülünün kanatlarını, küçük bir kanat ucu bırakarak çıkarın, tuz ve karabiberle baharatlayın; una bulayın, sonra çırpılmış yumurtaya, ardından taze hazırlanmış ekmek kırıntısına batırın; sade yağda pişirin.

Dizip, hafif tarhunlu ve tereyağ ile bağlanmış birkaç kaşık hafif et glazesi ile hafifçe soslayın.

Aynı anda ızgara edilmiş bacon dilimleri servis edin.

Garnitür: İngiliz usulü taze bezelye, kuşkonmaz uçları.

SOĞUK SÜLÜN

Sülün Chaud-Froid (Soğuk Sülün Soslu).

İşlemi "Chaud-Froid de Volaille" ile aynıdır, sadece açık renkli sos, sülün fumetli kahverengi chaud-froid sosu ile değiştirilir.

Ancak, deneyimler ve gözlemler sonucunda, taban üzerine monte edilmiş (socle) chaud-froid'ların sunumunu tamamen terk ettim ve piramit şeklinde monte edilen chaud-froid'larla asla elde edilemeyecek olan gastronomik incelik fazlalığını özetleyen, derin kare tabaklarda sunumu benimsedim. (Bakınız "Suprêmes de Volailles Jeannette".)

(Jeannette adını, 1881'de Kuzey Kutbu'na yaptığı seferde buzdan sıkışıp kalan ve bu talihsiz seferden sadece bir kişinin sağ kurtulduğu "Jeannette" gemisinin anısına verdim.)

Küçük kümes hayvanı suprême'lerinin yerleştirildiği, buz bloğunun içine gömülü tabak, Kuzey Kutbu buzlarına sıkışmış gemiyi temsil eder.

Bu sunum şekli, başka hiçbir jelatin kullanmadan, tamamen dana inciklerinden elde edilen ince jölelerin (gelée) hazırlanmasına olanak tanır; bu, gastronomik açıdan çok önemli bir noktadır.

Buz bloğuna gömme, jölenin her zaman aynı tazelik ve hafiflik derecesinde olmasını sağlar; buna büyük özen gösterilmelidir, çünkü gerçek bir chaud-froid'un inceliği, dil değdiği eriyen taze bir jöle ile takdir edilebilir. Genellikle monte edilmiş chaud-froid'larda olduğu gibi, çok sert, tazeliği ve lezzeti olmayan bir jöleden daha nahoş bir şey yoktur.

Bir buz bloğu bulmanın her zaman kolay olmadığının farkındayım; aksi durumda, en azından tabağı sürekli olarak kırılmış buzla çevrili tutmak gerekir.

Sülün Musu.

Genç bir dişi sülün seçin; temizleyin; karaciğerini saklayın, içini tuzlayın; bağlayın, yağlayın ve ince dilimlenmiş soğan ve havuç, buket garni yatağı üzerinde tavada (poêler) pişirin. İstenilen pişirme noktasına gelince, sülünü tencereden çıkarın, soğumaya bırakın, pişirme suyuna birkaç kaşık konyak ve bir bardak Madera ekleyin.

Sülünün kemiklerini tamamen çıkarın; karkası, artıkları ve karaciğeri ezin ve pişirme suyuna ekleyin; 2 buçuk desilitre kahverengi dana suyu ile ıslatın. Tencerenin kapağını kapatın, kısık ateşte 18 ila 20 dakika pişirin; ince süzgeçten küçük bir tencereye geçirin ve bu suyu şurup kıvamına gelene kadar çekirin.

Bu sırada sülün etleri ezilip ince süzgeçten geçirilmiş ve elde edilen püre bir kaseye konmuş olmalıdır. Püreyi tahta bir kaşıkla çalıştırın, içine pişirme suyunu, süzgeçten geçirilmiş 250 gram kaz ciğeri parfesi (parfait de foie gras) ve 100 gram çok ince, zar zor eritilmiş tereyağını ekleyin. Kompozisyonu buz üstünde değil, hızlıca çalıştırın, böylece köpüksü bir mus elde edin. Son olarak 2 desilitre çok taze, yarı çırpılmış krema ekleyerek tamamlayın.

Musu, jöle ile kaplanmış (chemisé) bir charlotte kalıbına dökün. Buz üzerinde tutun. Ayrıca jöle ile kaplanmış küçük baba kalıplarında da şekillendirilebilir.

Bu tür mus, bir buz bloğuna gömülmüş veya kırılmış buzla çevrili kare bir tabağa da yerleştirilebilir ve musun üzerine, filetolardan kesilmiş, av eti fumetli kahverengi chaud-froid sosuna batırılmış, üzerine güzel bir trüf dilimi konmuş ve hepsi ince jöle ile kaplanmış küçük sülün dilimleri (escalope) dizilebilir. Sülün dilimleri poşe yumurta ile değiştirilebilir.

Bu mus ayrıca sufle timbale'inde de servis edilebilir; ancak bu durumda bir desilitre daha krema eklenebilir.

Jöleli Sülün Salmisi.

Genel olarak, salmış olarak hazırlanan tüm kümes hayvanları, jöleli tavuk fricassée'leri gibi, sunumu kolay mükemmel soğuk başlangıç yemekleri oluşturur.

GRI KEKLİKLER VE KIRMIZI KEKLİKLER (PERDREAUX)

Gri keklikler genellikle kırmızı kekliklere tercih edilir. Genç olmalıdırlar; yaşlı her hayvan sadece iç harçlar (farcés) veya fumetler için kullanılmalıdır.

Sülün için belirtilen hemen hemen tüm formüller, sıcak ve soğuk, keklik için de uygulanabilir.

Keklik tencerede, sebze yatağı üzerinde tavada (poêlé) pişirilir ve şişte rosto edilir.

Burgonya Usulü Keklik.

Kekliği, karaciğeri ve bir kaşık kıyılmış yağsız pastırma ile bir kaşık kızarmış ekmek içi ile doldurun; bağlayın ve bir domuz yağı dilimiyle sarın; ince dilimlenmiş soğan ve havuç, küçük buket garni yatağı üzerinde tavada pişirin. Keklik pişer pişmez tencereden çıkarın.

Piştirme suyuna bir kaşık konyak ve yarım bardak iyi kırmızı şarap ekleyin; üçte iki oranında çektin ve 2 desilitre demi-glace sos ekleyerek tamamlayın; birkaç dakika kaynatın, sosu süzgeçten geçirin. Kekliğin ipini çözün, servis tabağına alın. 6 ila 8 glaze küçük soğan ve aynı miktarda tereyağında sotelenmiş çiğ mantar başı ile garnitürleyin. Kekliği ve garnitürü kaynar sosla soslayın.

Genellikle ev hanımının elinde demi-glace sos bulunmadığından, her zaman et glazesı veya sadece et suyu bulundurabilir ve sosu, biraz soğuk suyla ezilmiş bir çay kaşığı nişasta ile kıvamlandırabilir.

Lahanalı Keklik (Perdreux aux Choux).

Bir kekliği bağlayın ve yağlayın, birkaç dakika bol kaynar suda haşlanmış, sonra soğutulmuş ve suyunu mümkün olduğunca çıkarmak için sıkılmış lahanalarla; ayrıca birkaç dakika haşlanmış domuz göğüs pastırması; küçük bir çiğ Paris sosisi (saucisson), bir veya iki havuçla birlikte buğulayın (braiser). Yağı alınmamış bir litre et suyu ile ıslatın.

Pastırma ve sosis, lahana ve keklikten daha hızlı piştiği için, zamanında çıkarın ve sıcak tutun.

Servis etmeden yirmi dakika önce, bağlanmış ve yağlanmış iki genç kekliği şişte veya fırında pişirin.

Lahanaların üçte ikisini iyice süzölmüş olarak servis tabağına yerleştirin; etrafını havuç ve sosis dilimleri ve ince kesilmiş pastırma dikdörtgenleriyle çevreleyin.

Her kekliği iki parçaya bölün; lahana yatağının üzerine yerleştirin, kalan lahana ile üzerlerini örtün. Tabağı birkaç dakika fırında tutun ve hemen servis edin.

Aynı anda bir sosluk demi-glace sos gönderin.

NOT. — Lahanayı tatlandırmak için kullanılan keklik, kroket veya kıyma gibi başka bir amaçla kullanılacaktır.

Basit bir evde, genç keklikler ve hatta demi-glace sos olmadan sadece keklik yenmekle yetinilecektir.

Tencerede Keklik.

"Tencerede Sülün" için anlatıldığı gibi devam edin.

Diable Usulü Keklik.

Özellikle çok genç keklikler seçin ve "Izgara Tavuk Diable" için anlatıldığı gibi devam edin. Keklik veya kekliklere ızgara edilmiş İngiliz pastırması dilimleri eşlik eder.

Aynı anda bir sosluk Diable sosu servis edin.

Kremalı Keklik.

"Kremalı Sülün" için belirtildiği gibi devam edin.

Keklik Crepinette'leri.

"Volaille Crepinette'leri" için anlatıldığı gibi devam edin, ancak keklik crepinette'leri kümes hayvanı crepinette'lerinden biraz daha küçüktür.

Aynı anda bir kestane püresi servis edin.

Büyükanne Usulü Keklik (Les Perdreaux de Grand'Mère).

Genç hayvanlar seçin, temizleyin, şu hazırlıkla doldurun: Karaciğerleri doğrayın ve keklik başına yarım tatlı kaşığı rendelenmiş taze domuz yağı, biraz kıyılmış trüf, tuz ve karabiber ile karıştırın. Keklik veya keklikleri bağlayın ve yağlayın, tencerede pişirin, ikiye bölün ve istenilen büyüklükte, çok sıcak bir terrine içine koyun; yarım keklikleri, tuz ve taze çekilmiş karabiberle baharatlanmış dilimlenmiş trüflerle kaplayın; hemen kapatın. Tencerenin dibini birkaç kaşık iyi armagnac ve beyaz şarapla deglaze edin; üçte iki oranında çekirin ve çok koyulaştırılmış kahverengi dana suyu (fonds brun de veau) ekleyin; terrine içine trüflerin üzerine dökün.

Terrineyi hava almayacak şekilde kapatın; trüfün aromasını geliştirmesi için gereken süre boyunca fırının ağzında birkaç dakika tutun.

İsteğe bağlı olarak kekliklere kestane püresi, Soubise püresi veya sadece bir kereviz sapı salatası eşlik edebilir.

Keklik Mus ve Muslini.

"Kümes Hayvanı Muslinleri ve Musu" veya "Tavşan Musu"na bakınız. Keklik Muslinleri ve Muslarının hazırlanışı aynıdır, sadece etin değişmesi farklı bir tat verir.

Trüflü Keklik Suflesi.

Genç bir keklik seçin, temizleyin, karaciğerini içinde bırakın, tuzlayın, bağlayın, yağlayın ve tencerede tereyağında pişirin.

Kemiklerini çıkarın, etlerini ezin, 3 kaşık Beşamel sos ekleyin ve ince süzgeçten geçirin; elde edilen püreyi bir kase veya tencereye koyun, püreye süzgeçten geçirilmiş 2 kaşık kaz ciğeri parfesi ekleyin; ölçülü olarak tuz ve karabiber, bir tutam rendelenmiş muskat ve 3 yumurta sarısı ekleyin.

Güzel bir trüf seçin, özenle soyun, dilimler halinde kesin, küçük bir tencereye koyun, hafifçe tuzlayıp biberleyin; birkaç kaşık Madera ve bir kaşık et glazesini ekleyin; tencerenin kapağını kapatın, bir taşım kaynatın; tencereyi ocaktan alın; sadece trüf dilimlerini harca ve 4 yumurta akını kar haline gelene kadar çırpıp ekleyin. Tereyağlanmış bir sufle timbale'ine dökün, fırında pişirin.

Trüf pişirme suyuna 4 kaşık keklik fumetli demi-glaze sos ekleyin; birkaç saniye kaynatın ve içine bir kaşık çok ince tereyağı ekleyerek sosu tamamlayın. Sufle ile aynı anda bir soslukta servis edin.

Vicomtesse de Fontenay Usulü Keklik Suflesi.

Önceki gibi trüflü bir sufle hazırlayın ve çok koyulaştırılmış olması gereken keklik fumetli demi-glaze sosu, bir desilitre çok taze krema ile tamamlayın; birkaç dakika kaynatın, sosu süzgeçten geçirin.

Sosu ayrı olarak bir soslukta servis edin.

Vicomtesse de Fontenay Usulü Keklik Suprême'leri.

6 kişilik oranlar: 3 genç, güzel keklik seçin; özenle temizleyin; içlerini tuz ve karabiberle baharatlayın ve pişirme sırasında etlerini tatlandırmak için kıyılmış trüf kabukları eklenmiş ceviz büyüklüğünde taze

rendelenmiş domuz yağı ekleyin. Keklikleri bağlayın, domuz yağı dilimleriyle sarın ve tencerede tereyağında pişirin. Pişer pişmez suprême'leri çıkarın, temizleyin, bir kaşık tereyağı ve trüf dilimleriyle birlikte çok düşük ısıda sıcak tutun.

Kekliklerle birlikte pişirilmiş olan butları, karkasları ve başları ezin.

Kekliklerin piştiği tencerede, birkaç ezilmiş karabiber tanesi eklenmiş 2 desilitre beyaz şarabı yarıya indirin. Ezilmiş artıkları ve 2 desilitre demi-glacé sosu ekleyin; birkaç dakika kaynatın, ince süzgeçten geçirin; elde edilen sosu küçük bir tencereye koyun, kuvvetlice ısıtın ve ince süzgeçten geçirilmiş ve birkaç kaşık çok taze krema ile inceltilmiş 4 ila 5 kaşık kaz ciğeri parfesi ile bağlayın.

Sosu suprême'lerin üzerine dökün.

Kare bir tabağa dizin. Aynı anda Alsas usulü hazırlanmış taze erişte servis edin.

Rossini Usulü Keklik Suprême'leri.

Keklikleri öncekiler gibi hazırlayın ve pişirin. Suprême'leri çıkarın, bir kaşık tereyağı ve trüf dilimleriyle bir tencereye koyun, çok düşük ısıda sıcak tutun. Karkaslar ve artıklarla, belirtildiği gibi bir fumet hazırlayın, ancak beyaz şarap yerine Marsala kullanın ve 3 desilitre demi-glacé sos ekleyin. Sosu ince süzgeçten geçirip suprême'lerin üzerine dökün.

Öte yandan, iyi bir taze kaz ciğerinden 6 dilim (escalope) kesin, baharatlayın, una bulayın ve servis etmeden birkaç dakika önce tereyağında soteleyin.

Suprême'leri mümkünse kare bir tabağa dizin, her suprême'in üzerine bir dilim kaz ciğeri koyun ve üzerlerini trüfler ve sosla kaplayın.

Aynı anda tereyağı ve rendelenmiş parmesan ile bağlanmış bir erişte tabağı servis edin.

SOĞUK KEKLİKLER

Sülün için belirtilen farklı soğuk hazırlama formülleri Keklik için de uygulanabilir.

BILDIRCINLAR (CAILLES)

Bıldırcınlar iyi yağlı seçilmelidir. Zayıf bıldırcınlar sadece kemikleri çıkarılmış ve ince trüflü bir harçla doldurulmuş olarak kullanılabilir. Soğuk hava deposunda birkaç ay kalan bıldırcınlar ekşimsi bir tat alır ve tüm lezzetini kaybeder. Aynı durum Kiraz Kuşu (Ortolan) için de geçerlidir.

Brillat-Savarin Usulü Bıldırcınlar.

6 kişilik oranlar: Mümkünse tüfekle vurulmuş 6 güzel asma bıldırcını seçin; temizleyin, bağırsağı ve taşlığı çıkarın; tuzlayın ve içlerine birkaç damla ince Şampanya (konyak) gezdirin; başlangıç yemeği gibi bağlayın, yağlayın ve tereyağında kavrulmuş, şunlardan oluşan bir Mirepoix içinde tavada (poêler) pişirin: soğan, havuç, maydanoz sapı, kekik, defne, küçük yağsız pastırma, küçük kareler halinde kesilmiş 150 gram dana incik eti ve trüf kabukları. Pişirme süresi, su eklemeyen, 10 dakika. Bu noktada bıldırcınların ipini çözün, domuz yağı dilimlerini çıkarın, bıldırcınları istenilen büyüklükte ve çok sıcak bir terrine içine koyun; üzerlerini özenle soyulmuş ve biraz kalın dilimler halinde kesilmiş, tuz ve taze çekilmiş karabiberle baharatlanmış çiğ trüflerle; trüflerin üzerine, son dakikada tereyağında sotelenmiş 6 dilim taze kaz ciğeri koyun.

Terrineyi kapatın ve sıcak tutun.

Mirepoix'e 2 küçük bardak ince şampanya (konyak), bir desilitre sek beyaz şarap ve bir desilitre Frontignan şarabı ekleyin; ısıtma suyunu üçte iki oranında çektin ve bir buçuk desilitre kahverengi dana suyu ekleyin. Yaklaşık üçte bir oranında çektin; süzgeçten geçirin ve bıldırcınların, trüflerin ve kaz ciğerinin dinlendiği terrine içine kaynar halde dökün.

Terrineyi hava almayacak şekilde tekrar kapatın. Bildırcınlara eşlik etmesi için tereyağı ve taze rendelenmiş parmesan ile bağlanmış mükemmel bir risotto servis edin.

NOT. — "Brillat-Savarin" adının burada bir anlam ifade ettiğı fark edilecektir.

Formül Fransız ve İtalyan ürünlerini içerir.

Kağıt Kalıbında Bildırcın (Cailles en Caisse).

Bildırcınların kemiklerini çıkarın, karaciğerleri ve kümes hayvanı karaciğerleriyle yapılmış trüflü graten harcı (farce à gratin) ile doldurun. Onları yeniden şekillendirin, her birini ince bir domuz yağı dilimine sarın ve pişirme sırasında şekillerinin bozulmaması için birbirlerine sıkıca yaslayarak tereyağlanmış bir sote tavasına dizin. Üzerlerine eritilmiş tereyağı gezdirin ve sıcak fırında 10 dakika pişirin.

Yağlanmış ve kurutulmuş oval kağıt kalıpların dibine bir kaşık Duxelles sosu koyun; her kalıba bir bildırcın yerleştirin; üzerlerine, küçük hayvanın kemikleriyle hazırlanmış bildırcın fumetli bir kaşık demi-glaze sos gezdirin, fırının ağzında birkaç dakika tutun. Son anda, her bildırcının üzerine güzel bir trüf dilimi koyun.

Tencerede Bildırcın (Cailles en Casseroles).

Üzerlerini bir asma yaprağı ve domuz yağı dilimiyle örtün; servis edilecekleri tencerede tereyağında pişirin. Bildırcın başına bir damla eski armagnac ve küçük yarım kaşık iyi kahverengi Dana suyu ekleyin.

Vişneli Bildırcınlar.

Bildırcınları başlangıç yemeğı gibi bağlayın ve tencerede tereyağında pişirin.

4 bildırcın için: çeyrek portakal kabuğı, bir tutam toz tarçın ve birkaç kaşık vişne suyu eklenmiş bir bardak Porto şarabını çekirin. 2 veya 3 kaşık kahverengi dana suyu ekleyin, yarıya indirin; dolu bir tatlı kaşığı frenk üzümü jölesi ile tamamlayın, birkaç saniye kaynatın, portakal kabuğunu çıkarın ve çok hafif bir şurup içinde konserve edilmiş 3 düzine vişne ekleyin, 2 dakika kaynatın ve bildırcınlara ekleyin. Aynı tencerede servis edin.

NOT. — Vişne mevsimi kısa olduğundan, her mevsim bulunabilen konserve vişneleri tercih etmek daha iyidir. Nice, bu vişnelerin konservesi için üstünlüğe sahiptir.

Caressa Firması bu üretim için özellikle tavsiye edilir.

Figaro Usulü Bildırcın.

Tuz, taze çekilmiş karabiber ve birkaç damla konyak ile baharatlanmış her bildırcına bir parça trüf sokun; onları bir bağırsak (boyau) içine, bildırcın başına glaze haline getirilmiş bir tatlı kaşığı kahverengi dana suyu veya aynı hacimde et glazesini ile birlikte koyun. Pişirme sırasında doğal olarak büzülen bağırsağın patlamasını önlemek için her iki uca 2 santimetre boşluk bırakarak bağlayın.

Bildırcınları tercihen bir dana suyunda (fonds de veau) yaklaşık 15 dakika poşe edin; süzün, bağırsaklarıyla birlikte bir peçete üzerine dizin. Bildırcının tüm aromasını korumak için, bağırsakta yoğunlaşmış az miktardaki suyun davetlinin tabağına akması için ipleri müşteri çıkarmalıdır.

Aynı anda Madera soslu bir trüf dilimi (émincé) servis edin.

Judsc Usulü Bildırcınlar.

6 yağlı bildırcını, ince dilimlenmiş soğan ve havuç, küçük buket garni yatağı üzerinde tavada pişirin. Her birini taze buğulanmış yarım marul üzerine kare bir tabağına dizin. Pişirme suyunu yarım bardak beyaz şarapla deglaze edin, tamamen çekirin; ardından 2 desilitre ince demi-glaze sos ekleyin; birkaç dakika çekirin.

Sosu, horoz ibiğı ve dilimlenmiş trüf garnitürünün hazırlandığı bir tencereye süzün. Birkaç saniye kaynatın ve bildırcınların üzerine dökün.

Ek garnitür olarak, pilav veya Fransız usulü veya sadece tereyağlı pirinç ayrı olarak servis edilebilir.

Bıldırcınlar nasıl hazırlanırsa hazırlansın, her zaman isteğe göre pişirilmiş pirinç eşlik edebilir.

Normandiya Usulü veya Kremalı Bıldırcınlar.

Toprak bir kapta tereyağında 6 güzel, yağlı, baharatlanmış bıldırcını pişirin; pişer pişmez üzerlerine birkaç kaşık eski calvados gezdirin, 3 kaşık et glazesi ve 2 desilitre hafif, özellikle çok taze krema ekleyin, birkaç saniye kaynatın ve pişirme kabında olduğu gibi servis edin.

Aynı anda, biraz ekşimsi, ince dilimlenmiş ve tereyağında pişirilmiş elma meyveleri servis edin.

Doğu Usulü Bıldırcınlar.

Pilavlı Bıldırcınlar gibi hazırlanır, ayrıca pişirme sırasında pirince bir tutam safran ve bir veya iki acı biber eklenir.

Piyemonte Usulü Bıldırcınlar.

Bıldırcınları toprak bir tencerede tereyağında pişirin; 10 dakika piştikten sonra iplerini çözün; tencerenin dibini birkaç kaşık Asti beyaz şarabı ve aynı miktarda çok koyulaştırılmış kahverengi dana suyu ile deglaze edin; bıldırcınları tencereye geri koyun; üzerlerini tuz ve taze çekilmiş karabiberle baharatlanmış beyaz Piyemonte trüfü dilimleriyle kaplayın. Tencereyi kapatın ve kaynatmadan 5 ila 6 dakika sıcak tutun.

Bıldırcınları pişirme kaplarında ve aynı anda taze rendelenmiş parmesan ve taze tereyağı ile bağlanmış bir risotto servis edin.

Pilavlı Bıldırcınlar.

6 kişilik oranlar: 6 güzel yağlı bıldırcın seçin, temizleyin, içlerini tuz ve karabiberle baharatlayın; bağlayın, bacaklarını içeri sokun ve tereyağında 8 ila 10 dakika pişirin.

Öte yandan, belirtildiği gibi 18 dakika boyunca 300 gram pirinç pilavı pişirmiş olun; bıldırcınlara karıştırın, tencerenin kapağını kapatın, fırının ağzında birkaç dakika tutun.

Bıldırcınları ve pirinci timbale veya derin bir tabağa dizin. Aynı anda çok koyulaştırılmış kahverengi dana suyu sosluğu servis edin.

Rachel Usulü Küçük Bıldırcın Parçaları (Mignonnettes).

6 güzel yağlı bıldırcını ikiye bölün; bacak uçlarını bırakarak kemiklerini çıkarın. Yarım bıldırcınların etini çok sıcak tereyağında birkaç saniye mühürleyin; sonra süzün, hafifçe tuzlayın ve soğumaya bırakın. Daha sonra, her yarım bıldırcının iç tarafını, üçte ikisi çatalla ezilmiş trüflü kaz ciğeri parfesi ve üçte biri kümes hayvanı farcesinden oluşan bir santimetre kalınlığında bir harç tabakasıyla kaplayın.

Taze ekmek kırıntısıyla İngiliz usulü pane edin ve sade yağda, güzel bir altın rengi alana kadar gereken süre pişirin.

Her yarım bıldırcını milföy hamurundan yapılmış bir destek üzerine dizin. Aynı anda trüf esanslı Châteaubriand sosu ve güzel bir tereyağlı kuşkonmaz garnitürü servis edin.

Üzümlü Bıldırcınlar.

Bıldırcınları tereyağında pişirin; sonra çok sıcak bir terrine içine, bıldırcın başına kabuğu ve çekirdekleri çıkarılmış on iri üzüm tanesi ile birlikte dizin. Tencerenin dibini birkaç kaşık beyaz şarap ve birkaç üzüm tanesinin suyuyla deglaze edin; çok koyulaştırılmış küçük bir kaşık kahverengi dana suyu ekleyin; bu suyu terrine içine dökün.

Richelieu Usulü Bıldırcınlar.

Mümkün olduğunca yağlı ve çok taze 6 güzel bıldırcın seçin; taşlığı ve bağırsağı çıkarın; içlerini bir tutam tuz ve bir damla konyak ile baharatlayın; her birine bir parça trüf sokun ve başlangıç yemeği gibi bağlayın.

Onları birbirine sıkıca yaslayarak bir tencereye dizin, bir tutam ince tuzla hafifçe baharatlayın.

Üzerlerini, tereyağında pişirilmiş ve mümkünse yeni sebzelerle yapılmış havuç, soğan, kereviz jülyeni ile örtün. Lezzetli, jelatinli ve güzel kehribar renkli bir dana suyu ile üzerlerini örtecek kadar ıslatın; tencerenin kapağını kapatın; kaynatın, 10 dakika poşe edin.

Ardından, toplam sebze jülyeninin üçte biri miktarında, mümkünse çiğ, özenle soyulmuş trüf jülyeni ekleyin; 2 dakika daha poşe edin.

Bıldırcınları gümüş bir timbale veya terrine içine dizin, suyun yağın alın ve her şeyi bıldırcınların üzerine dökün.

Aynı anda bir pirinç pilavı servis edin.

Souvarow Usulü Bıldırcınlar.

6 kişilik oranlar: En iyi 6 bıldırcını seçin; temizleyin; bağırsak ve taşlığı çıkarın; tuzlayın ve içlerine birkaç damla ince şampanya (konyak) gezdirin ve kaz ciğeri ile doldurun; bacaklarını başlangıç yemeği gibi içeri sokun; bağlamayın, sadece ince bir domuz yağı dilimiyle sarın; istenilen büyüklükte bir terrine içine, özenle soyulmuş, tuz ve taze çekilmiş karabiberle baharatlanmış 6 güzel trüf ile birlikte dizin; üzerlerine hafifçe tereyağı ve 6 kaşık çok koyulaştırılmış kahverengi dana suyu veya yokluğunda 4 ila 5 kaşık açık renk et glazes ve aynı miktarda iyi Madera gezdirin. Terrineyi hava almayacak şekilde kapatın, orta ısıdaki fırına koyun. Pişirme süresi: yaklaşık 20 dakika.

Bu formül, restoranların çoğunda her zaman uygulanmaz; bıldırcınlar ve trüfler ayrı ayrı pişirilip sonra terrine içinde birleştirilerek sık sık bundan sapılır.

Türk Usulü Bıldırcınlar (Cailles à la Turque).

Pilavlı Bıldırcınlara, pirince küçük kareler halinde kesilmiş veya ince dilimlenmiş, yağda veya tereyağında sotelenmiş patlıcan eklenir.

Aynı anda bir sosluk domates sosu servis edin.

SOĞUK BILDIRCINLAR

Bıldırcın Chaud-Froid'u.

Bıldırcınların kemiklerini tamamen veya sadece göğsünü ve böbreklerinin bir kısmını çıkarın; tuz ve karabiberle baharatlayın ve av eti graten harcı (farce à gratin de gibier) ile, ortalarına bir parça pişmiş kaz ciğeri ve lardon şeklinde bir parça trüf yerleştirilerek doldurun. Onları doğal şekillerine geri getirin; her birini bir müslin karesine sarın; biraz koyu bir dana suyunda 18 dakika poşe edin, pişirme sularında soğumaya bırakın.

Soğuduklarında, kurulayın, kahverengi bir chaud-froid sosuna batırın; emaye bir tepsiye dizin ve sırayla; göğüslerini ince trüf ve yumurta akı detaylarıyla süsleyin, sonra derin kare bir tabağa dizin.

Üzerlerini tamamen ince jöle ile kaplayın ve servis anına kadar buz üzerinde tutun.

NOT. — İsteğe bağlı olarak, bu bıldırcınlar küçük porselen veya kağıt kalıplar içinde de servis edilebilir.

Chaud-froid için hazırlanan, kare tabağa dizilen bıldırcınlar isteğe bağlı olarak horoz ibiği ve böbrekleri, trüflerle çevrilebilir veya trüflü kaz ciğeri musu üzerine, buketler halinde dizilmiş güzel kuşkonmaz uçları garnitürüyle veya basitçe, tam veya dörde bölünmüş küçük trüflerle aralanmış kuşkonmaz ucu buketleriyle çevrilebilir veya her kuşkonmaz buketi arasına güzel bir horoz böbreği, vb. konulabilir.

Richelieu Usulü Bıldırcınlar (Soğuk).

Onları, sıcak "à la Richelieu" için söylendiği gibi aynı şekilde hazırlayın. Pişer pişmez, istenilen büyüklükte bir terrine içine dizin ve üzerlerine sebzeleri ve pişirme suyunu dökün. Bildircınlar pişirme suyu ve jülyen ile tam olarak örtülmelidir.

Birkaç saat, terrine buzla çevrili olarak soğumaya bırakın. Servis anında, yüzeye çıkan az miktardaki yağı bir kaşıkla alın.

Belirtilen koşullarda hazırlanan "à la Richelieu" bildircınları, gerçek ince yemek meraklıları tarafından çok takdir edilir ve en seçkin menülerde yer alabilir.

Ancak, dondurulmuş bildircın veya ticari jelatin asla kullanılmamalıdır; sadece dana inciğinin eti ve kemikleri jelatinli yapıyı sağlamalıdır.

Büyük miktarda hazırlanacaksa, inciklere birkaç dana ayağı ve bir süre kaynar suda bekletilmiş ve iyice yağı alınmış kuru domuz derisi eklenebilir.

ÇAYIR KILAVUZU VEYA BILDIRCINLARIN KRALI (RÂLE DE GENÊTS)

Çayır Kılavuzu, meraklıların sadece rosto olarak kabul ettiği çok ince bir av hayvanıdır. Ancak deneyimlere göre, güveçte tereyağında pişirilen Çayır Kılavuzu niteliklerinden hiçbir şey kaybetmez.

Bu durumda, pişirme suyu birkaç damla konyak ve birkaç kaşık beyaz şarapla deglaze edilir.

Aynı anda her kılavuz için son dakikada tereyağında kızartılmış ve üzeri trüflü kaz ciğeri püresiyle kaplanmış bir kruton servis edin.

ARDIÇ KUŞLARI (GRIVES)

Bonne-Femme Usulü Ardıç Kuşları.

Taşıkları çıkarın; toprak bir güveçte tereyağında, her kuş için 30 gram küçük pastırma küpleriyle (lardons) pişirin. Pişer pişmez ardıç kuşlarına birkaç damla konyak gezdirin ve kuş başına, tereyağında kızartılmış küçük küp krutonlardan bir kaşık karıştırın ve hemen servis edin.

NOT. — İsteğe bağlı olarak, ardıç kuşlarına tuz, karabiber, çok az sarımsak ve kıyılmış maydanozla baharatlanmış, tereyağında kızartılmış çörek mantarı (cèpes) karıştırılabilir.

Doldurulmuş Ardıç Kuşları.

Kemiklerini çıkarın ve baharatlayın; içlerini bir tatlı kaşığı graten harcı, 2 küp trüflü kaz ciğeri, 2 küçük küp trüf ile doldurun. Onları yeniden şekillendirin; her birini ince bir yağlı domuz pastırması dilimiyle (bardelle) sarın; birbirine sıkıca yaslayarak tereyağlanmış bir sote tavasına dizin; üzerlerine tereyağı veya iyi domuz yağı gezdirin ve fırında yaklaşık 10 dakika pişirin.

Bu şekilde hazırlanıp pişirilen, hafifçe oyulmuş, tereyağında kızartılmış, ardından graten harcı veya kaz ciğeri püresiyle doldurulmuş oval kruton üzerine dizilen ardıç kuşlarına şu garnitürler uygundur: trüf ve mantar yahnisi, tereyağında kızartılmış horoz böbrekleri ve dilimlenmiş trüfler, mor zeytinli Salmis sosu, Provence usulü küçük kanlıca mantarı yahnisi ardıç kuşlarına lezzetli bir şekilde eşlik eder.

Ardıç kuşlarının kemikleriyle, tereyağında hafifçe kızartılmış, beyaz şarap ve birkaç damla konyak ile ıslatılıp çekirtilmiş, ardından bir düzine ardıç kuşu için 3 desilitre kahverengi dana suyu içeren demi-glace sos eklenmiş olarak, yukarıda belirtilen çeşitli garnitürleri kaplamak için gerekli sos oluşturulur.

Liège Usulü Ardenler Ardıç Kuşları.

Kuşları, ocakta, üzerlerini kapatmadan, toprak bir tencerede tereyağında pişirin. Neredeyse piştiklerinde, kuş başına ince kıyılmış 2 ardıç meyvesi serpin; metelik büyüklüğünde yuvarlak kesilmiş ve tereyağında kızartılmış küçük ekmek içi krutonları ekleyin; tencerenin kapağını kapatın ve çok sıcak servis edin.

Salmis Usulü Ardıç Kuşları (Avcı Tarzında).

Avcı Tarzında. — Tüylerini yolun, taşıdığı çıkarın; baharatlayın, ince bir domuz yağı dilimiyle sarın, 6 veya 8'li gruplar halinde şişe geçirin, odun kömüründe küçük şişte rosto edin. Pişirme sırasında damlayan yağ damlacıklarını toplamak için lèchefrite (damlama tepsisine) içine küçük hayvan sayısı ile orantılı olarak kızarmış ekmek dilimleri koyun.

6 ardıc kuşu için oranlar: 2 kıyılmış arpacık soğanı, bir tutam sarımsak, maydanoz, kekik ve defne, tuz ve karabiberden oluşan küçük bir buket garni konmuş büyük bir bardak kırmızı veya beyaz şarabı (isteğe göre) harlı ateşte yarıya indirin. Ardından küçük kareler halinde kesilmiş ekmek krutonlarını ekleyin, hafif bir püre elde edin.

Ardıc kuşlarını çok sıcak bir tabağa dizin ve buketi çıkardıktan sonra elde edilen püre ile kaplayın.

Aynı anda veya yanında Bordo veya Provence usulü çörek mantarı veya mantar servis edilebilir.

NOT. — Bu Salmis sosuna birkaç kaşık Provence Daube suyu karıştırılabilirse, bu mükemmellikten de öte olur.

Piyemonte Usulü Ardıc Kuşlu Risotto.

Ardıc kuşlarını "Doldurulmuş Ardıc Kuşları" için belirtildiği gibi hazırlayın ve pişirin. Piyemonte usulü risotto üzerine dizin ve duruma göre beyaz veya siyah trüf dilimleri, hafifçe domates sosu eklenmiş demi-glaze sos ile kaplayın.

Napoliten Usulü Ardıc Kuşu Timbale'i.

Ardıc kuşlarını "Doldurulmuş Ardıc Kuşları" için belirtildiği gibi hazırlayın ve pişirin.

Öte yandan, taze rendelenmiş parmesan ile bağlanmış Napoliten usulü bir makarna hazırlayın ve bu amaç için hazırlanmış bir hamur kabuğu (croûte) içine veya gümüş bir timbale ya da porselen taklidi bir kabuk içine yerleştirin.

Garnitür: Trüfler, mantarlar, horoz ibiği ve böbrekleri, hepsi domates sosu eklenmiş demi-glaze sos ile kaplanmış.

KORSİKA KARATAVUKLARI (MERLES DE CORSE)

Korsika Karatavukları haklı bir üne sahiptir. Ardıc Kuşları için belirtilen tüm hazırlıklar onlar için de uygundur.

SOĞUK ARDIÇ KUŞLARI

Strazburg Usulü Ardıc Kuşları.

Ardıc kuşlarını "Doldurulmuş Ardıc Kuşları" için belirtildiği gibi hazırlayın ve pişirin; pişirme sularında soğumaya bırakın.

Ardıc kuşlarının kemikleriyle, tereyağında hafifçe kavrulmuş, Alsas beyaz şarabı ile ıslatılıp yarıya çektirilmiş ve ardından buğulanmış dana inciklerinden elde edilen demi-glaze sos eklenmiş olarak, ardıc kuşlarını ticari jelatine başvurmadan chaud-froiter etmek için yeterince jelatinli bir sos elde edilmelidir. Aynı şey ardıc kuşlarını kaplayacak jöle için de geçerli olacaktır.

Sunum. — Bir buz bloğuna gömülmüş, istenilen büyüklükte kare bir tabağın dibine ince bir tabaka jöle dökün; jöle kıvam alır almaz, jölenin üzerine kaz ciğeri parfesinden kesilmiş küçük kaz ciğeri madalyonları yerleştirin. Her madalyonun üzerine chaud-froité edilmiş bir ardıc kuşu koyun, her ardıc kuşunun üzerine başka süsleme olmaksızın güzel bir trüf dilimi koyun.

İsteğe bağlı olarak, daha az kahverengi bir nota vermek için, her ardıc kuşunun arasına çok beyaz, büyük bir horoz böbreği konulabilir. Her şeyi ince bir jöle ile kaplayın.

Bir varyant olarak, ardıc kuşlarını hafifçe chaud-froidé ettikten sonra şu şekilde hazırlanmış bir kaz ciğeri kreması üzerine dizilebilir. Ardıc kuşlarının kemikleri ve kahverengi dana suyu ile çok konsantre ince bir fumet hazırlayın.

Öte yandan, 8 ila 10 ardıc kuşu için, 300 gram kaz ciğeri parfesini ince süzgeçten geçirin, elde edilen püreyi bir kaseye koyun, hazırlanan fumeti, 2 kaşık açık renk et glazesi ve 100 gram çok ince tereyağını ekleyin; buz üstünde değil, hızlıca çalıştırın, böylece karışımı hafif ve köpüksü hale getirin ve son olarak karışıma bir buçuk desilitre çok taze, yarı çırpılmış krema ekleyin.

Derhal kare bir tabağa dökün, buza koyun ve karışım sertleşir sertleşmez ardıc kuşlarını dizin ve üzerlerini Alsas şarabıyla yapılmış ince jöle ile kaplayın.

Père Philippe Usulü Tarla Kuşları (Alouettes).

Bir düzine güzel tarla kuşunun midesini (taşlık) çıkarın; kaz ciğeri ve trüflü graten harcı ile doldurun; servis etmeden birkaç dakika önce tereyağında pişirin.

Öte yandan, istenilen büyüklükte 12 adet Hollanda patatesini fırında veya küldde pişirmiş olun; pişer pişmez, her birinin üzerinden bir kapak kesin; içini çıkarın, tereyağında kızartın ve patates kabuklarının içine geri koyun. Her birinin içine bir tarla kuşu yerleştirin ve üzerlerini Châteaubriand sosuyla maskeleyin.

Oranlar: 4 kaşık çok koyulaştırılmamış et glazesine 5 ila 6 kaşık çok ince tereyağı ve yarım limonun suyu eklenir. (Oranlar genellikle 3 kaşık et glazesi için 5 kaşık tereyağıdır.)

Sos kesilirse, normal haline getirmek için bir veya iki kaşık sıcak su eklemek yeterli olacaktır.

Piyemonte Usulü Tarla Kuşları ve Serçeler (Passereaux).

Herkes bilir ki Piyemonte halkının kendi yöntemleriyle hazırlanan ve "Polenta" denilen mısır ununa bir kültü vardır.

12 ila 15 gram tuz eklenmiş bir litre kaynar suya, tahta bir spatula ile sürekli karıştırarak 250 ila 300 gram taze çekilmiş mısır ununu yağmur gibi serpin.

Piştirme süresi: 20 ila 25 dakika. Polentaya birkaç kaşık tereyağı ve rendelenmiş parmesan ekleyin.

Kuşları tereyağında pişirin, büyük bir charlotte kalıbının dibine dizin; kalıbı polenta ile doldurmayı tamamlayın, birkaç dakika sıcak tutun. Bu sırada kuşların piştirme suyuna bir bardak beyaz şarap ekleyin, yarıya çekirin, bir desilitre domates sosu ve mümkünse birkaç kaşık iyi et suyu veya demi-glace sos ile tamamlayın; birkaç dakika çekirin.

Kuşlu ve polentalı kalıbı yuvarlak bir tabağa ters çevirin, yüzeyine taze rendelenmiş peynir serpin ve hazırlanan sosu üzerine dökün. (Mükemmel bir öğle yemeği yemeği.)

SOĞUK MAUVIETTES VEYA TARLA KUŞLARI

Soğuk Mauviette'lerin farklı hazırlanışları Ardıc Kuşlarınıninkilerle aynıdır.

KİRAZ KUŞLARI (ORTOLANS)

Ortolan, gastronomik değerini gerçekten yalnızca rosto edilip pişer pişmez yenildiğinde gösterir.

SOĞUK ORTOLANLAR

Ortolanları soğuk yemenin en iyi yolu, onları bir asma yaprağına sarılmış olarak şışte pişirmek ve taze pişmiş, soğumuş ve kaz ciğeri parfesi ile kaplanmış küçük bir milföy yaprağı üzerine dizmektir.

Aynı anda, ince jöleyi ayrı olarak ve çok soğuk olarak servis edin.

NOT. — Ortolan'a Bildircin ve hatta Tarla Kuşlarının bazı hazırlanışları uygulanabilir, ancak bu onun hassas aromasına zarar verir.

Ortolan gerçek değerini ancak çok taze yenildiğinde gösterir.

İncir Kuşları (Becs-Figues).

Provence'ta çok takdir edilen küçük kuşlar; Tarla Kuşları ve Ortolanlar için uygulanan tüm formüller bu hassas küçük yaratıklar için uygundur.

Béguinnettes.

Kuzey ülkelerinden gelen, Belçika'da çok tüketilen küçük kuşlar, Tarla Kuşlarının çeşitli formüllerine uygundur.

ÇULLUKLAR, SU ÇULLUKLARI, KÜÇÜK ÇULLUKLAR (BÉCASSES, BÉCASSINES, BÉCASSEAU)

Çulluk (Bécasse).

Çulluğun tüm hassas lezzetine sahip olması için yağlı ve hafifçe dinlendirilmiş (faisandée) olması gerekir.

Su Çulluğu (Bécassine).

Çulluğun küçültülmüş hali olan bu kuş, tercihen taze yenmelidir. Su Çulluğunun normal durumda olması için, tüyleri yolunduktan sonra beyaz bir yağ topu görünümünde olması gerekir.

Küçük Çulluk (Bécasseau).

Su Çulluğundan daha küçüktür, aynı şekilde hazırlanır.

Bu çeşitli kuşlar birkaç şekilde pişirilir, ancak gurmeler tarafından en çok takdir edileni, onları şişte veya tencerede tereyağında pişirmek ve suları ile ıslatılmış ve ezilmiş bağırsakları ve karaciğerleriyle kaplanmış bir kruton ile servis etmektir.

Ancak, birkaç dilim taze trüf eklenen bir Çulluk Salmisi, iyi şeylerin meraklısının övgüsünü hak eder.

Çulluğun çiğ etiyle enfes Muslar ve Muslinler, pişmiş etiyle de lezzetli sufleler yapılır.

Çulluk Salmisi.

6 kişilik oranlar: Gerekli niteliklere sahip 3 çulluk seçin; temizleyin, taşlıkları çıkarın, bağlayın, bir domuz yağı dilimiyle sarın ve tencerede tereyağında yaklaşık 15 ila 18 dakika pişirin. Butları ayırın, bacakları kesin; her iki kanadı tam olarak çıkarın, bu toplam 12 parça eder; bunları düz bir tencereye 2 kaşık tereyağı ile dizin, tuz ve taze çekilmiş karabiberle baharatlayın, üzerlerini özenle soyulmuş ve dilimlenmiş, hafifçe bir tutam tuz ve 3 kaşık et glazesi serpilmiş çiğ trüflerle kaplayın. Çok düşük ısıda sıcak tutun.

Karkasları, derileri ve çulluk parçalarının artıklarını ezin, karaciğerleri ve bağırsakları bir tabakta saklayın.

İçine 2 dilimlenmiş arpacık soğanı ve birkaç ezilmiş karabiber tanesi eklenmiş 2 desilitre iyi kırmızı veya beyaz Burgonya şarabını (isteğe göre) yarıya indirin; ezilmiş karkasları ve 2 kaşık eski konyak ekleyin. Tencerenin kapağını kapatın, 10 dakika kaynatın ve ardından 3 desilitre demi-glaze sos ekleyin, 10 dakika daha yavaşça kaynatmaya devam edin; ince süzgeçten bastırarak bir tencereye geçirin; kuvvetlice ısıtın, içine 2 kaşık çok ince tereyağını iyice karıştırın ve sıcak tutulan çulluk parçalarının üzerine dökün. Sosu kaynatmadan sıcak tutun.

Öte yandan, çullukların karaciğerlerini ve bağırsaklarını doğrayın, tereyağında 2 saniye pişirin, tuz ve taze çekilmiş karabiber, bir tutam muskat ve bir kaşık ince şampanya (konyak) ile baharatlayın. Bu kıymaya 3 ila 4 kaşık salmis sosu karıştırın ve servis etmeden birkaç dakika önce tereyağında kızartılmış 6 güzel ekmek içi tostu üzerine sürün.

Salmisi gümüş veya fayans bir timbale içinde servis edin.

Aynı anda, çok sıcak tostları kapalı bir kapta gönderin.

Servisten sorumlu garson, her davetlinin tabağına bir kruton üzerine yerleştirilmiş bir kanat ve bir but koymaya, üzerlerini trüf dilimleri ve sosla kaplamaya özen gösterecektir.

Günümüz restoranlarının büyük şıklığı, Rouen Usulü Ördek ve Alevli Çulluğu müşterinin önünde hazırlamaktır. Bu eğlenceli yöntem karşı değilim, ama gastronomik açıdan ne kadar çok hayal kırıklığı var!

Grasse'lı Doktor Féraud Usulü Çulluk (Gerçek ve çok ince bir gurme olup, kesinlikle "Gastronomi Prensi" unvanını hak etmiştir).

Yukarıda belirtildiği gibi bir salmis hazırlayın ve son anda tereyağında sotelenmiş güzel bir kaz ciğeri dilimi ile tamamlayın.

Değerli ve rahmetli doktora göre: Bu yemeği duygusallıkla tatmak ve tadını çıkarmak için, mükemmel bir Burgonya şarabı, Clos de Vougeot veya Chambertin eşlik etmelidir.

Châtelaïne Usulü Çulluk Salmisi.

"Çulluk Salmisi"nde anlatıldığı gibi bir salmis hazırlayın; son anda Salmis sosunu bir desilitre çok taze krema ekleyerek tamamlayın.

Çulluk Mus ve Muslinleri.

"Av Hayvanı, Sülün, Keklik Mus ve Muslinleri" vb.'ne bakınız.

Çulluk Suflesi.

"Faisan, Perdreau Suflesi" vb.'ne bakınız.

NOT. — Genel olarak, Keklik için geçerli olan tüm sıcak veya soğuk formüller Çulluk için de uygundur.

SOĞUK ÇULLUKLAR

Çullukları şişte rosto edin veya etleri pembe kalacak şekilde tencerede pişirin; soğumaya bırakın. Servis anında dizin ve kırılmış buzla çevrili gümüş bir timbale içinde servis edilen ince bir jöle eşlik edin.

Jöleli Çulluk Salmisi.

"Çulluk Salmisi"nde anlatıldığı gibi bir salmis hazırlayın.

Parçaları kare bir tabağa, yarım bir çulluğu yeniden oluşturacak şekilde dizin. Her şeyi trüfler ve sosla maskeleyin. Buz üzerinde tutun ve salmis tamamen soğuduğunda, "Suprêmes de Volaille Jeannette"de anlatıldığı gibi iyi bir jöle ile kaplayın. Tabağı servis anına kadar buz üzerinde tutun.

Alsas Usulü Çulluk Suprême'leri.

Belirtildiği gibi bir Çulluk Salmisi hazırlayın, butları başka bir kullanım için ayırın, suprême'leri salmis sosuyla kaplayın ve buz üzerinde tutun.

Öte yandan, kare bir tabağın dibinde hafif bir jöle tabakası oluşturun, kaz ciğeri parfesi dilimlerini birbirine yaslayarak dizin ve kaz ciğerinin üzerine, üzerine 2 güzel trüf dilimi konmuş bir çulluk suprême'i yerleştirin. Her şeyi jöle ile kaplayın ve tabağı sürekli buz üzerinde veya daha iyisi bir buz bloğuna gömülü olarak tutun.

Bir varyant olarak, Çulluk Salmisi bir kaz ciğeri Musu yatağı üzerine dizilebilir ve ince jöle ile kaplanabilir.

NOT. — Salmis için kullanılan demi-glace sosların her zaman dana incik ve kemiklerinden elde edilmesi gerektiğini belirtmeliyim.

Ticari jelatin kullanımından mümkün olduğunca kaçının.

BÜYÜK VE KÜÇÜK ORMAN HOROZU (LE GRAND ET PETIT COQ DE BRUYÈRE)

İngiltere'de ve Kuzey ülkelerinde oldukça yaygın olan bu iki kuş türü, Fransa'da artık çok nadiren bulunur.

Genellikle şişte rosto edilir ve sıcak veya soğuk yenir; bazen de salmis olarak hazırlanır.

Orman Tavuğu (Gélinotte).

Fransa dağlarımızın orman tavuğu, yüksek gastronomik değere sahip bir av hayvanı olarak kabul edilir. Keklik için uygulanan tüm formüller, ne yazık ki Fransa'da çok nadir hale gelen Orman Tavuğu için de uygundur. Rusya'dan gelen Orman Tavuklarının, beslendikleri köknar tomurcuğu tadı çok belirgindir ve bu tat gurmeler tarafından pek takdir edilmez.

Grouse.

Grouse sadece İskoçya ve İngiltere'de bulunur. İngilizlerin favori av hayvanıdır.

Grouse çok taze olmalı ve şişte rosto edilmelidir. Sıcak servis edildiğinde, "Ekmek Sosu" (Bread Sauce), patates Cipsi, tereyağında kızartılmış ekmek içi ve küçük bir av eti suyu eşlik eder.

Soğuk servis edildiğinde, aynı anda jöle servis edilir.

Grouse başka hazırlıkları pek kabul etmez.

Amerika Bildırcını (Colin).

Kullanımı oldukça yaygınlaşan bu kuş, ne yazık ki dondurulmuş olarak Kaliforniya'dan gelmektedir.

Büyüklik olarak bildırcın ile keklik arasındadır; mutfak hazırlıkları çok çeşitli değildir. Bildırcın ve keklik formülleri uygulanabilir.

Colin genellikle rosto edilir veya tencerede tereyağında pişirilir.

Francolin veya Asya Kekliği.

Mutfakta gri kekliğimiz gibi işlem görür.

Mezgeldek veya Yakalı Küçük Toy (Canepetière).

"Kartaca Tavuğu" olarak da adlandırılır, bize esas olarak Tunus ve Cezayir'den gelir. Fransa'da zaman zaman birkaç tane bulunur.

Mezgeldek: rosto ve salmis için hazırlanır.

Guignard.

Bir karatavuk büyüklüğünde kuş. Ardiç Kuşunun tüm hazırlıkları ona uygundur. Ondandır mükemmel ezmeler (pâtés) yapılır.

YAĞSIZ OLARAK NİTELENDİRİLEN SU AV HAYVANLARI

Yaban Ördeği, Çamurcun, Kılkuş, Nehir Kızıl, Altın Yağmur Kuşu, Kızkuşu, Çeşitli Düdükçünler, Sutavuş, Kara Su Kılavuzu, Bataklik Bildırcını vb.

Yaban Ördeği veya Yeşilbaş (Canard Col Vert).

Bu kuş grubunun en büyük ve en takdir edilen türüdür.

Mutfak hazırlıkları: Bigarrade (acı portakal sosu), Portakallı, salmis olarak rosto ve "Rouen Ördeği"nin çoğu formülüne göre.

Çamurcun (Sarcelle).

Yeşilbaş Ördeğin küçültülmüş halidir.

Mutfak hazırlıkları: "Yeşilbaş" ile aynıdır.

Kılkuyruk veya Uzun Kuyruklu Ördek (Pilet).

"Yeşilbaş"tan biraz daha küçüktür. Bazı meraklılar tarafından yaban ördeklerinin en lezzetlisi olarak kabul edilir.

Mutfak hazırlıkları: "Yaban Ördeği" ile aynıdır.

Nehir Kızılı veya Kaşıkçın (Souchet).

Hazırlıkları "Kılkuyruk" ile aynıdır.

Altın Yağmur Kuşu (Pluvier doré) ve Kızkuşu (Vanneau).

Bu iki kuş arasında belirli bir benzerlik olsa da, Altın Yağmur Kuşunun eti Kızkuşundan çok daha narindir. Kızkuşunun etinin yabanıl (sauvagine) tadı daha belirgindir. Her ikisi de rosto edilir veya tencerede pişirilir.

Altın Yağmur Kuşu ile, gerek adı gerekse etinin inceliği sayesinde en seçkin menülerin bileşiminde yer alabilecek enfes sıcak ve soğuk başlangıç yemekleri (Entrées) oluşturulabilir.

"Keklik" ve "Çulluk"un çeşitli hazırlıkları Altın Yağmur Kuşu için uygundur.

Çeşitli Düdükçünler, Sutavuşu, Su Kılavuzu, Bataklik Bildircını vb. sadece rosto olarak servis edilir.

SOĞUK HAZIRLIKLAR**GALANTINLER, EZMELER (PÂTÉS), TERRINELER****İÇ HARÇLAR (FARCES)**

Galantinler, Ezmeler ve Terrineler için farklı iç harçlar, Genel İç Harçlar Serisinde sınıflandırılmıştır. (Seriye bakınız.)

EZMELER VE TERRINELER İÇİN FUMETLER

Bu fumetler, işlem gören kümes hayvanlarının veya av hayvanlarının kemikleri ve artıklarıyla elde edilir ve dana incik ve ayaklarından, kuru domuz derisinden elde edilen göreceli miktarda jöle eklenir.

KALIPLI EZMELER İÇİN HAMURLAR (PÂTES)

Bu hamurlar iki çeşittir: 1° Normal hamur; 2° Domuz yağlı hamur.

Normal hamur oranları: 1 kilo elenmiş un, 250 gr. tereyağı, 30 gr. tuz, 2 bütün yumurta, un kalitesine göre yaklaşık 4 desilitre su.

Unu havuz şeklinde açın; ortasına tuz, su, yumurta, tereyağı koyun ve hamuru yoğurun (détrempe).

Kütleyi pürüzsüzleştirmek ve birleştirmek için iki kez avuç içiyle ezerek yoğurun (fraiser), top haline getirin (pâton), bir beze sarın ve serin tutun.

Domuz yağlı hamur oranları: 1 kilo elenmiş un, 250 gr. hafifçe eritilmiş domuz yağı, 2 yumurta, 30 gr. tuz, 4 desilitre ılık su.

Normal hamur gibi yoğurun ve fraiser yapın.

NOT. — Pâté hamurları mümkün olduğunca 24 saat önceden hazırlanmalıdır.

GALANTIN TİPİ

Bu amaç için kullanılan kümes hayvanları ve av hayvanları, sakıncasız olarak biraz sert olabilir.

Galantine için ayrılan kümes hayvanı veya av hayvanının kemikleri çıkarıldıktan sonra, bir bez üzerine yayın; etleri deriden tamamen ayırın. Filetoları ve fileto minyonlarını lardonlar halinde kesin; baharatlı tuzla tatlandırın ve ortalama ağırlık olarak: 100 gram taze yağlı domuz pastırması, 60 gram yağsız jambon, 60 gr. kırmızı dil (langue écarlate), aynı şekilde lardonlar halinde kesilmiş; 100 gram soyulmuş, dörde bölünmüş trüf ile birlikte birkaç kaşık konyak ile marine edin.

But etleri ve kalan artıklarla, 200 gram iyice siniri alınmış yağsız dana eti, 200 gram yağsız domuz eti, 600 gram taze yağlı domuz pastırması, 3 bütün yumurta, 50 gram baharatlı tuz, 2 desilitre konyak ve 3 kaşık kabuğu çıkarılmış antep fıstığı (pistache).

Yöntem: Etleri ve pastırmayı ayrı ayrı doğrayın; sonra baharatla birlikte havanda birleştirin; ince ezin, yumurtaları tek tek, konyağı en son ekleyin ve süzgeçten geçirin. İsteğe bağlı olarak, harca 2 kaşık kıyılmış trüf karıştırın.

Kümes hayvanının derisini bir peçete üzerine yerleştirin ve üzerine bir kat harç yayın; bu harcın üzerine, renkleri dönüşümlü olarak dizerek bir kat lardon ve dörde bölünmüş trüf ve antep fıstığı yerleştirin. Bir kat daha harç ve bir kat lardon ile devam edin ve iki unsur tükenene kadar böyle sürdürün. Bir kat harçla tamamlayın, ardından derinin iki ucunu birleştirin ve diki.

Sonra Galantine'i domuz yağı dilimleriyle (bardes) sarın; bir peçeteye sarın; bağlayın ve ipi iki uçtan sıkıca çekin ve ortada mesafeli olarak iki tur ip atın.

Galantine Pişirilmesi. — Onu, dana kemiği, dana ayağı, kümes hayvanı karkas ve artıkları, buket garni, havuç, soğan ile hazırlanmış beyaz bir suya (fonds blanc) daldırın; baharat: ıslatma suyunun litresi başına 6 gram tuz. Sıvıyı düşük kaynamada tutun; galantin kilosu başına yaklaşık 35 dakika poşe etme süresi hesaplayın.

Galantin Prese Alınması. — Galantin piştiğinde, süzün; paketini açın ve aynı peçeteye veya başka bir beyaz beze, oldukça sıkıca bağlayarak tekrar sarın. Orantılı uzunlukta bir kaba yerleştirin; üzerine küçük bir tahta koyun ve hafif pres altında soğumaya bırakın. Kuvvetlice preslenirse, suları kaçır ve galantin kuru ve lezzetsiz olur.

Servis için. — Tüm galantinler bir gün önceden hazırlanmalıdır; iyice soğuduğunda paketi açın, çok soğuk uzun bir tabağa alın ve etrafını jöle ile çevirin.

BALIK EZMELERİ (PÂTÉS DE POISSONS)

Balık Harcı (Farce de Poisson).

Oranlar: 500 gram net ağırlıkta turna balığı (brochet) eti, 200 gr. frangipane panade (bkz. "Panadeler"), 250 gram tereyağı, 2 yumurta akı, 15 gram tuz, 2 gram karabiber, bir tutam kırmızı biber ve bir tutam rendelenmiş muskat.

Bu harcın hazırlanışı normal yönteme göre yapılır.

Yılan Balığı Ezmesi (Pâté d'Anguille).

Akarsulardan tutulmuş, orta büyüklükte yılan balıkları seçin; derilerini yüzün, filetolarını çıkarın, aiguillette (ince şeritler) halinde kesin, tereyağında çiğ mantar, arpacık soğanı ve kıyılmış maydanozla birkaç saniye soteleyin. Soğumaya bırakın.

Tereyağlanmış dikdörtgen bir kalıbı normal hamurla kaplayın (foncer); ardından harç ve aiguillette'leri dönüşümlü katmanlar halinde yerleştirerek doldurun.

Bir hamur tabakasıyla örtün; hafifçe ıslatılmış kenarlara yapıştırın; kenar süsünü (crête) oluşturun, içten ve dıştan kıvrın; kapağı, kenarlardan başlayıp merkezde sonuçlanacak şekilde üst üste dizilmiş hamur yapraklarıyla tamamlayın.

Pişirme sırasında buharın çıkması için ortada bir açıklık bırakın.

Yumurta sarısı sürün ve orta ısıdaki fırında, kilo başına yaklaşık 30 dakika hesaplayarak pişirin.

Somon Ezmesi (Pâté de Saumon).

Kuyruk tarafından alınmış 4 somon filetosunu temizleyin (parer à vif); baharatlayın.

Tereyağlanmış dikdörtgen bir kalıbı normal hamurla kaplayın, dibini ve kenarlarını, kilosu başına 150 gram kıyılmış trüf eklenmiş turna balığı harcından bir tabaka ile kaplayın. Bu harç tabakasının üzerine 2 somon filetosu dizin; bir kat harçla örtün ve bu katmanın ortasına bir sıra orta boy trüf yerleştirin.

Yeni bir harç tabakası koyun, üzerine diğer iki filetoyu dizin ve bir harç tabakasıyla tamamlayın.

Ezme'yi "Yılan Balığı Ezmesi" gibi kapatın ve hamur yapraklarıyla örtün; aynı şekilde yumurta sarısı sürün ve pişirin.

Ezme soğuduğunda, içine balık jölesi dökün.

ET EZMELERİ (PÂTÉS DE VIANDE)

Dana ve Jambon Ezmesi (Pâté de Veau et Jambon).

500 gram dana nuası, 300 gram jambonu aiguillette'ler halinde kesin, 200 gram taze yağlı domuz pastırmasını lardonlar halinde kesin, baharatlayın ve konyakta marine edin. Oval yivli bir kalıbı normal hamurla kaplayın; içini domuz yağı dilimleriyle (barder) kaplayın; dibini ve kenarlarını harçla doldurun. (Bkz. İç Harçlar bölümü, "Dana ve Domuz Harcı".)

Harcı, dönüşümlü katmanlar halinde, lardonlar, jambon, taze yağ lardonları, dana aiguillette'leri ve en son bir harç tabakası ile doldurun. Oval bir domuz yağı dilimiyle örtün, ortasına bir defne yaprağı koyun ve ezme'yi kapatın.

Hamur yaprakları veya bir milföy tabakası ile tamamlayın.

Orta ısıdaki fırında, kilo başına 35 dakika hesabıyla pişirin.

Soğuduğunda içine jöle dökün.

Dana ve Jambon Ezmesi (Eski yöntem).

Eski yöntem: 500 gram dana nuasını, 250 gram yağsız jambonu, 250 gram yağlı domuz pastırmasını iri lardonlar halinde kesin; tuz, taze çekilmiş karabiber, baharatlar, rendelenmiş muskat ile tatlandırın; tereyağında 8 ila 10 dakika soteleyin, mümkün olduğunca çiğ, özenle soyulmuş ve dörde bölünmüş 200 gram trüf, birkaç kaşık konyak ve bir desilitre Madera ekleyin; her şeyi iyice soteleyin ve bir kaseye alın.

Bir pâté kalıbını her zamanki gibi hamurla kaplayın; kenarlarını domuz yağı dilimleriyle kaplayın; pâté'yi dana, jambon, pastırma lardonları ile trüfleri dönüşümlü olarak yerleştirerek doldurun. Pâté'yi kapatın ve orta ısıdaki fırında pişirin. Pâté sadece ılık kaldığında, iyi jöle ile doldurmayı tamamlayın.

Kümes hayvanı, av hayvanı pâtéleri, seçilen unsurla dana etini değiştirerek aynı prensiple hazırlanabilir. Aynı şekilde mükemmel terrineler de yapılabilir.

Koşullara göre trüfler çıkarılabilir.

KÜMES HAYVANI EZMELERİ (PÂTÉS DE VOLAILLE)

Tavuk Ezmesi (Pâté de Poulet).

2 orta boy tavuğun kemiklerini çıkarın, filetoları alın. But etleriyle, "Kümes Hayvanı Galantini" için anlatıldığı gibi bir harç hazırlayın; isteğe bağlı olarak, bu harca harç kilosu başına 150 ila 200 gr. trüflü kaz ciğeri eklenebilir.

Yuvarlak veya oval bir pâté kalıbını normal hamurla kaplayın; içini ince domuz yağı dilimleriyle kaplayın ve dönüşümlü olarak harç, baharatlanmış kümes hayvanı filetoları, kırmızı dil dilimleri, biraz kalın trüf dilimleri katmanlarıyla doldurun.

Son harç tabakasının üzerine ince bir domuz yağı dilimi koyun, ortasına küçük bir defne yaprağı ekleyin; pâté'yi kapatın ve kenarını kıvrın; hamur yapraklarıyla tamamlayın veya bir milföy tabakasıyla örtün; hamura yumurta sarısı sürün. Orta ısıdaki fırında pişirin.

Tamamen soğumadan önce içine iyi jöle dökün.

Ördek Yavrusu Ezmesi (Pâté de Caneton).

Harcı "Kümes Hayvanı Galantini" formülüne göre hazırlayın; içine üçte bir oranında graten harcı ve üçte bir oranında poşe edilmiş ve trüflenmiş, iri lardonlar halinde kesilmiş kaz ciğeri karıştırın.

Bir ördek yavrusunun kemiklerini çıkarın, kuyruk sokumunu alın; filetoları çıkarın; dilimleyin (escaloper) ve tuz, karabiber, baharatlar ve bir damla konyak ile baharatlayın. But etlerini deriye yapışık bırakın; tuz, karabiber, baharatlar ve konyak ile baharatlayın.

Deriyi bir bez üzerine yayın, bir galantin gibi doldurun; dönüşümlü olarak harç katmanı, trüf dilimleriyle aralanmış, kaz ciğeri lardonlarıyla çevrili dilimlenmiş filetolar. Parçayı yeniden şekillendirin, normal hamurla kaplanmış ve domuz yağı dilimleriyle kaplanmış oval bir kalıba yerleştirin.

Pâté'yi kapatın ve hamur yapraklarıyla örtün. Orta ısıdaki fırında pişirin.

Pâté neredeyse soğuduğunda, içine ördek fumetli jöle dökün.

Güvercin Ezmesi (Pâté de Pigeon).

Güvercinlerin kemiklerini çıkarın ve onları, içine birkaç kaşık pişmiş jambon, küp halinde kesilmiş trüf ve trüflü kaz ciğeri karıştırılmış kümes hayvanı galantin harcı ile doldurun. Onları yeniden şekillendirin ve ardından "Ördek Yavrusu Ezmesi" gibi devam edin.

Beç Tavuğu Ezmesi (Pâté de Pintade).

"Ördek Ezmesi" gibi devam edin.

AV HAYVANI EZMELERİ (PÂTÉS DE GIBIER)

Tarla Kuşu Ezmesi (Pâté d'Alouettes).

Tarla kuşlarının kemiklerini çıkarın; av hayvanı pâtéleri için graten harcı ile doldurun. (Bkz. İç Harçlar bölümü.)

Ortasına bir küp kaz ciğeri parfesi koyun ve her birini ince bir domuz yağı dilimiyle sarın.

İstenilen büyüklükte, yüksekliği 6 ila 8 santimetre olan kelepçeli kare bir kalıbı tereyağlayın; bir tepsiye koyun; normal hamurla kaplayın; dibini ve kenarlarını, hacminin üçte biri kadar av hayvanı için graten harcı karıştırılmış ince sos harcı ile doldurun. Tarla kuşlarını birbirine yaslayarak dizin; üzerlerini bir harç tabakasıyla, ardından bir domuz yağı dilimiyle örtün. Pâté'yi "Kümes Hayvanı Ezmesi" gibi kapatarak devam edin. Orta ısıdaki fırında pişirin. Neredeyse soğumaya bırakın ve jöle ile kaplayın.

Çulluk Ezmesi (Pâté de Bécasses).

Çullukların kemiklerini çıkarın, bir bez üzerine yayın, tuz, karabiber ve baharatlarla ve birkaç damla konyakla baharatlayın; üzerlerini av hayvanı için graten harcı tabakasıyla örtün, harcın üzerine 75 gram

trüflü ve poşe edilmiş kaz ciğeri koyun. Çullukları yeniden şekillendirin, normal hamurla kaplanmış ve ince domuz yağı dilimleriyle kaplanmış oval bir kalıba dizin.

Çullukları hafif bir harç tabakasıyla, ardından ince bir domuz yağı dilimiyle örtün.

Pâté'yi "Kümes Hayvanı Ezmesi" gibi kapatarak devam edin.

Orta ısıdaki fırında pişirin. Neredeyse soğumaya bırakın ve Çulluk fumetli jöle ile doldurun.

Sülün Ezmesi (Pâté de Faisan).

Sülünün kemiklerini çıkarın, filetoları alın. But etleri, sülün karaciğeri, 150 gram dana nuası, 150 gram yağsız domuz eti, 300 gram taze yağlı domuz pastırması ile "Kümes Hayvanı Galantini" için söylendiği gibi bir harç hazırlayın; 150 gram av hayvanı için graten harcı ve 2 kaşık konyak ekleyin.

Her sülün filetosunu 3 parçaya dilimleyin, aynı miktarda küçük trüflü ve poşe edilmiş kaz ciğeri dilimleri, biraz kalın trüf dilimleri, hepsi tuz, baharatlar ve konyak ile baharatlanmış.

Sülün derisini bir peçete üzerine yayın, oldukça kalın bir harç tabakasıyla örtün; harcın üzerine, sülün dilimleri, kaz ciğeri ve trüf dilimlerini aralayarak dizin; bir harç tabakasıyla örtün. Sülünü yeniden şekillendirin; normal hamurla kaplanmış ve domuz yağı dilimleriyle kaplanmış oval bir kalıba koyun; pâté'yi "Kümes Hayvanı Ezmesi" gibi kapatarak devam edin. Orta ısıdaki fırında pişirin.

Ardıç Kuşu Ezmesi (Pâté de Grives).

"Tarla Kuşu Ezmesi" için anlatıldığı gibi aynı şekilde devam edin.

Su Çulluğu, Yağmur Kuşu, Kızkuşu, Düdükçün Ezmesi (Pâté de Bécassines, de Pluviers, Vanneau, Chevaliers).

Tarla Kuşları ve Ardıç Kuşları ile aynı hazırlıklar.

Keklik Ezmesi (Pâté de Perdreaux).

(Bkz. "Çulluk Ezmesi" ve aynı şekilde devam edin.)

Tavşan Ezmesi (Pâté de Lièvre).

Sırtın (râble) ve butların kemiklerini çıkarın; filetoları, fileto minyonlarını ve but nualarını ayırın. Bu parçaların sinirlerini alın; tuz, karabiber ve baharatlarla tatlandırın; yaklaşık aynı hacimde taze yağlı domuz pastırması lardonları ve yağsız jambon ve dörde bölünmüş soyulmuş trüflerle birlikte bir kaseye koyun, her şeyi birkaç kaşık konyak ve bir bardak Madera ile ıslatın; birkaç saat marine edin.

Tavşanın kalan etleri, karaciğeri, 250 gram yağsız domuz eti, 250 gram taze yağlı domuz pastırması ile harcı hazırlayın, yüksek lezzetle baharatlayın: tuz, karabiber, baharatlar ve toz kekik. Süzgeçten geçirin, sonucu bir kaseye koyun ve içine 200 gram av hayvanı için graten harcını iyice karıştırın.

Tereyağlanmış, yivli oval bir kalıbı normal hamurla kaplayın, kalıbın dibini ve kenarlarını domuz yağı dilimleriyle örtün ve dönüşümlü olarak: harç katmanları, tavşan filetoları ve lardonlarla doldurun. Son harç katmanının üzerine bir domuz yağı dilimi koyun, üzerine bir defne yaprağı koyun; pâté'yi kapatın ve orta ısıdaki fırında pişirin.

Soğuduktan sonra içine tavşan fumetli jöle dökün.

TERRINE TİPİ

Terrineler, kabuksuz pâtélerden başka bir şey değildir ve onları farklılaştıran hazırlık detayları dışında, yukarıda açıklanan tüm pâtéler terrinelere dönüştürülebilir.

Terrine Hazırlanması. — Türlü ne olursa olsun, terrine'in içi önce domuz yağı dilimleriyle kaplanır; daha sonra harç, ana unsurun filetoları, lardonlar ve trüflerin ardışık katmanlarıyla doldurulur.

Tüylü kümes hayvanları ve av hayvanları için, garnitür, Galantinler, sülün, keklik pâteleri vb. için belirtildiği gibi deri içine yerleştirilebilir.

Terrine doldurulduktan ve bir domuz yağı dilimi ve bir defne yaprağıyla tamamlandıktan sonra, kapağıyla kapatılır.

Terrine Pişirilmesi. — Bir tepsiye koyun; etrafına biraz sıcak su dökün, bu su pişirme sırasında gerekirse yenilenir ve orta ısıdaki fırına koyun.

Pişirme süresi, terrine'in önemi ve onu oluşturan unsurların doğasına göre, Pâté'lerinki gibi değişir.

Pişirme sırasında yüzeye çıkan yağın incelenmesi, pişirme noktası hakkında kesin bilgi yokluğunda çok faydalı bilgiler sağlayabilir. Şöyle ki: bu yağ bulanık görüldüğü sürece, terrine'i oluşturan maddeler hala çiğ sular salıyor demektir ve bu sular bu yağa karışarak onu bulandırır. Ancak berrak görünüyorsa, pişirmenin noktada olduğu neredeyse kesin olarak çıkarılabilir.

Pişirme ayrıca bir iğne batırılarak da kontrol edilebilir. İğne, terrine'in derinliğine batırıldığında her yerden eşit derecede sıcak çıkıyorsa, pişirme noktadadır. Fırından çıktıktan birkaç dakika sonra, üzerine küçük bir tahta koyun ve hafif pres altında soğumaya bırakın.

KAZ CİĞERİ EZMESİ VE TERRINE'İ

Bu üretim, deneyimsiz kişiler için çok risklidir; özellikle hamurlu Pâté için, kaz ciğeri işlemede uzmanlaşmış iyi firmalara başvurmak tercih edilir.

Ancak, işte bir ev hanımının yapabileceği çok basit bir terrine formülü.

Güzel, çok taze bir kaz ciğeri seçin, temizleyin, safrayı çıkarın; özenle soyulmuş çiğ trüflerle doldurun (clouter); bir terrine'e koyun; tuz, karabiber ve baharatlarla tatlandırın; birkaç kaşık konyak ve mader gezdirin; terrine'i kapatın ve birkaç saat marine edin. Sonra ciğeri domuz yağı dilimleriyle, ardından bir müslinle sarın; ikincisini iki uçtan bağlayın. Ciğeri, dana incik ve ayaklarıyla hazırlanmış iyi bir dana suyunda poşe edin. Pişirme süresi: 20 dakika. Tencereyi ocaktan alın. Yarım saat sonra, ciğeri pişirme suyundan çıkarın, bir tabağa koyun ve zarflarında tamamen soğumaya bırakın.

Bu sırada, pişirme suyuyla, isteğe göre tatlandırılmış iyi bir jöle hazırlayın: Moselle şarapları, Şampanya, Porto vb.

Ciğer tamamen soğuduğunda, müslin ve domuz yağı dilimleri zarflarından çıkarın; istenilen büyüklükte oval bir terrine'e koyun ve jöle ile kaplayın. Terrine'i buz üzerinde tutun.

BASİT VE KARIŞIK SALATALAR

MAYONEZ

Basit salatalar, sıcak kızartmaya eşlik eden çiğ yeşil salataları kapsar; genellikle çeşitli pişmiş sebzeler içeren karışık salatalar, genellikle Başlangıç Yemekleri veya Soğuk Kızartmaların eşlikçisi olarak servis edilir.

Mayonezler, karışık salataların bir çeşididir ve içerdikleri unsurlar nedeniyle Soğuk Başlangıç Yemekleri olarak kabul edilirler.

SALATA SOSLARI (ASSAISONNEMENT)

1° Yağlı. — Tüm salatalar için uygundur ve 3 ölçü yağ 1 ölçü sirke; Tuz ve karabiber oranında yapılır.

2° Kremalı. — Marul ve Romaine salatalarına özellikle uygundur; bunlara çeşitli meyveler eklenebilir: Portakal, muz, Greyfurt vb.

3 ölçü tatlı ve hafif kremaya 1 ölçü sirke veya tercihen limon suyu, tuz ve karabiber oranında yapılır.

3° Yumurtalı. — Sert pişmiş yumurta sarısı, ezilmiş veya süzgeçten geçirilmiş, salata kasesinde hardal, yağ, sirke, tuz ve karabiber ile çırpılarak yapılır. Bu şekilde hazırlanan salataya çok ince kıyılmış sert yumurta akları eklenir.

Yumurtalı sos ayrıca hafif bir Mayonez sosu ile de yapılır.

4° Pastırmalı (Lard). — Pastırmalı sos özellikle karahindiba, mâche (kuzu gevreği), kırmızı ve yeşil lahana salataları için kullanılır. Burada yağın yerini, küçük lardonlar halinde kesilmiş ve tavada kızartılmış, biraz yağlı domuz göğüs pastırmasının yağı alır. Bu yağ, lardonlarla birlikte sıcak olarak, sıcak bir salata kasesine konmuş ve zaten tuz ve karabiberle tatlandırılmış salatanın üzerine dökülür.

Tavada birkaç kaşık sirkeyi ısıtın ve salatanın üzerine dökün. Her şeyi iyice karıştırın. Salatayı bir tabakla örtün ve servis etmeden önce birkaç dakika demlenmeye bırakın.

5° Kremalı Hardal. — Pancar, kereviz kökü salataları ve pancar eklenmiş yeşil salatalar için uygundur. Oranlar: Küçük bir tatlı kaşığı hardal, 2 desilitre çok taze ve hafif krema, bir limonun suyu, tuz ve karabiber ile ezilir.

6° Kremalı Yaban Turpu. — "Kremalı Hardal" ile aynı koşullarda hazırlanır, sadece hardalın yerini rendelenmiş yaban turpu alır. İsteğe bağlı olarak hafifçe çırpılmış krema kullanılabilir.

Gözlem. — Salatalarda çiğ soğan ve sarımsak kullanımı, birçok kişi bu baharatlara karşı hassas olduğundan, ölçülü yapılmalıdır.

BASİT SALATALAR - YEŞİL SALATALAR

Marullar, Romaine, Hindiba (Chicorée), Escarole, Endiv, Kereviz, Mâche (Kuzu Gevreği), Karahindiba (Pissenlit), Semizotu (Pourpier), Yabani Hindiba, Tere (Cresson alénois), Raiponce, Salsifis Yaprakları, Capucin Sakalı vb.

Pancar Salatası.

Pancar esas olarak basit ve karışık salataların yardımcı bir unsurudur. Mümkün olduğunca, suda kaynatmak yerine fırında pişirmek tercih edilir.

İnce dilimler veya jülyen halinde kesilir ve yağ veya hardal sosuyla tatlandırılır.

Pancar, doğandıktan sonra toprak bir kaba konur, hacminin üçte biri kadar rendelenmiş yaban turpu eklenir, birkaç karabiber tanesi, karanfil ve bir defne yaprağı ile tatlandırılmış kaynar kırmızı şarapla üzeri örtülene kadar ıslatılır ve 24 saat marine edilirse, mükemmel bir ordövr veya soğuk etlerin eşlikçisi olur.

Bu durumda pancar olduğu gibi veya isteğe bağlı olarak birkaç damla zeytinyağı gezdirilerek servis edilir.

Kereviz Salatası.

Basit salata olarak, sadece lifsiz, beyaz ve mor, "İngiliz Kerevizi" denilen kereviz kullanılır.

Dalları parçalara ayırın, çok ince filetolar halinde kesin, kıvrıcıklaşmaları için birkaç saat çok soğuk suda bekletin. Sos isteğe bağlıdır.

Kereviz Kökü Salatası (Céleri-Rave).

İnce jülyen halinde doğrayın. Sos: kuvvetlice hardallanmış hafif mayonez.

Karnabahar Salatası.

Karnabaharları hafif diri kalacak şekilde pişirin; soğutmadan süzün ve iyice temizlenmiş küçük buketler halinde dizin. Sos: yağ ve sirke, kıyılmış frenk maydanozu (cerfeuil).

Kırmızı Lahana Salatası.

Çok yumuşak olanları seçin; yaprakların damarlarını çıkarın ve yaprakları ince jülyen halinde kesin. Sos, servis etmeden birkaç saat önce yağ ve sirke ile yapılır.

Kırmızı lahana, pancar için anlatıldığı gibi şarapta da marine edilebilir.

Salatalık Salatası.

Soyun, ince dilimleyin ve bitkisel suyunun çıkması için ince tuz serpin.

Zamanı gelince kurulayın; yağ ve sirke ve frenk maydanozu ile tatlandırın.

NOT. — İngiliz yeşil salatalıklarının tuzla suyunun çıkarılmasına gerek yoktur.

Kuru Baklagil Salatası, Fasulye, Mercimek.

Henüz ılık iken pişirme suyundan süzün, zeytinyağı ve sirke ile, kıyılmış maydanoz ekleyerek tatlandırın.

Ayrı olarak ince kıyılmış, yıkanmış ve bir peçete köşesinde sıkılmış soğan servis edin.

Provence Usulü Taze Fasulye Salatası.

Taze fasulyeleri tuzlu suda pişirin, ardından bir dakika soğuk sudan geçirin, süzün.

Bir salata kasesinin dibini çok az sarımsakla ovun, tuz, taze çekilmiş karabiber, çok ölçülü sirke, Aix zeytinyağı ile tatlandırın, hepsini iyice çırpın ve fasulyeleri karıştırın.

Bu salataya bazen birkaç dilimlenmiş domates ve ançuez filetosu eklenir.

Provence'ta ayrıca şunlardan oluşan bir salata yapılır: taze fasulye, patates, kabak; hepsi tuzlu suda pişirilmiş, süzölmüş ve "Taze Fasulye Salatası" için söylendiği gibi tatlandırılmış.

Patates Salatası.

Tuzlu suda pişirin; mantar gibi yuvarlayın (tourner en bouchons) ve henüz ılıkken dilimleyin. Sos: yağ ve sirke, ince kıyılmış otlar ekleyerek.

Patates kalitesine göre, sosa bazen biraz kaynar normal et suyu eklenir.

Paris Usulü Patates Salatası.

Tercihen "Vitelotte" denilen türü seçin. Tuzlu suda pişirin, sıcakken dilimleyin ve kilo patates başına 3 desilitre sek beyaz şarapla marine edin. Servis anında, yağ ve sirke ile, kıyılmış maydanoz, frenk maydanozu, tarhun ekleyerek tatlandırın; yavaşça karıştırın.

NOT. — Patatesler diğer sebzelere eklenecekse, çiğden küçük küpler halinde kesmek, sonra tuzlu suda pişirmek avantajlıdır; pişirme noktasını dikkatle izleyin; derhal süzün.

Domates Salatası.

Sert etli türü seçin; soyun, ince dilimler halinde kesin, çekirdeklerini çıkarın, kaseye dizin; yağ, sirke, tuz, taze çekilmiş karabiber ile, kıyılmış tarhun ve maydanoz ekleyerek tatlandırın. İnce yeni soğan halkalarıyla çevreleyin.

KARIŞIK SALATALAR

Mutfakta bitirilmedikçe, karışık salatalar unsurları karıştırılmadan dizilir. Bunlar ayrı ayrı, önceden tatlandırılır ve buketler halinde yerleştirilir. Bu durumda, salata davetlilere sunulduktan sonra, garson karışımı yapar.

En basit ve en hızlı sunum tercih edilmelidir.

Karışık salatalar sonsuz şekilde çeşitlendirilebilir; burada sadece ilginç bulduklarımı belirteceğim.

Alice Salatası.

Orta büyüklükte güzel beyaz ve pembe elmalar seçin ("Grand Alexandre" tipi); sap tarafından, kapak olarak saklamak üzere 3 santimetre çapında yatay bir elma yuvarlağı kesin.

Daha sonra, bir kök kaşığı (cuiller à racines) kullanarak elmayı, kabuktan sonra sadece ince bir tabaka et kalacak şekilde oyuk açın. Beyaz kalması için içine limon sürün.

Elmaların boşluğunu doldurmak için eşit ve yeterli miktarda hazırlayın: Küçük bezelye büyüklüğünde sebze kaşığıyla çıkarılmış elma topları, saplarından ayrılmış kırmızı kuş üzümü, ince kıyılmış taze badem veya mevsiminde taze ceviz içi. Servis anında, hafifçe tuzlanmış ve limon suyuyla asitlendirilmiş krema ekleyin; her şeyi karıştırın, elmaları doldurun ve her birinin kapağını kapatın.

Onları bir kar (glace en neige) tabakası üzerine halka şeklinde dizin; her elmayı yarım veya çeyrek marul göbeği ile aralayın.

Amerikan Salatası.

Soyulmuş, ince dilimlenmiş, çekirdekleri çıkarılmış sert etli domatesler, küçük dilimler halinde ananas, zar gibi temizlenmiş (parées à vif) portakal dilimleri, dilimlenmiş muzlar; tüm bu meyveler yarım Romaine salatası göbeği üzerine aralanarak dizilir.

Ayrı olarak bir sosluk hafif Mayonez sosu servis edin.

Bu tür salataya, bir limon suyu ve bir portakal suyu, bir tutam tuz ve bir tutam şeker eklenmiş bir krema sosunun daha uygun olacağına inanıyorum.

Endülüs Salatası (Salade Andalouse).

Soyulmuş, dörde bölünmüş domatesler, alevden geçirilip ince zarı çıkarılmış ve şeritler halinde kesilmiş tatlı kırmızı biberler (poivrons); tuzlu suda 18 dakika pişirilmiş, iyice süzölmüş pirinç. Bu üç unsur eşit parçalar halinde.

Sos: Yağ, sirke, tuz, taze çekilmiş karabiber, kıyılmış maydanoz. İsteğe bağlı olarak, bu salataya biraz ince kıyılmış soğan ve bir tutam ezilmiş sarımsak eklenir.

Bon Viver Salatası.

Eşit parçalar halinde: kerevit kuyrukları, özenle soyulmuş ve dilimlenmiş çiğ trüfler, pişirilmiş ve dilimlenmiş enginar dipleri.

Biraz baharatlı sos: zeytinyağı, şarap sirkesi, tuz, taze karabiber, süzgeçten geçirilmiş sert pişmiş yumurta sarısı.

Carmen Salatası.

Eşit parçalar halinde: ızgara veya alevden geçirilip ince zarı çıkarılmış kırmızı biberler ve küçük kareler halinde kesilmiş tavuk göğsü; İngiliz usulü pişirilmiş taze bezelye; tuzlu suda pişirilmiş ve iyice süzölmüş pirinç.

Sos: yağ, sirke, tuz, karabiber, hardal ve kıyılmış tarhun.

Theodora Salatası (Maire Restoranı Kreasyonu, 1881).

Yaklaşık eşit parçalar halinde: Hafif diri pişirilmiş Argenteuil kuşkonmaz uçları; pişirilmiş ve dilimlenmiş enginar dipleri, soyulmuş ve dilimlenmiş çiğ mantarlar; kerevit kuyrukları, dekor olarak trüf dilimleri ve yumurta.

Sos: yağ, sirke, tuz ve karabiber, 2 kaşık Mayonez sosu ile tamamlanır.

Yarım Yas Salatası (Salade demi-deuil).

Eşit parçalar halinde: kuşkonmaz uçları, çiğ ve dilimlenmiş trüf jülyeni.

Sos: yağ, şarap sirkesi, tuz, taze çekilmiş karabiber, kıyılmış maydanoz (hardal isteğe bağlı).

Gabrielle d'Estrées Salatası.

Jülyen halinde tavuk göğsü ve trüfler, kuşkonmaz uçları. Sos: hafif Mayonez, hafifçe hardalla ve bir tutam kırmızı biberle tatlandırılmış; isteğe bağlı olarak, küçük çubuklar halinde kesilmiş pişmiş salatalık eklenebilir.

Havva Salatası (Salade Ève).

Elma meyveleri içinde, "Alice Salatası" ile aynı şekilde sunulur.

Sos: Krema, bir tutam tuz ve şeker, limon suyu ve portakal suyu.

Favori Salata (Salade Favorite).

Eşit parçalar halinde: kerevit kuyrukları, dilimlenmiş beyaz Piyemonte trüfleri, kuşkonmaz uçları.

Sos: ince zeytinyağı, limon suyu, tuz ve karabiber, bir tutam kıyılmış kereviz ve tarhun.

Francillon Salatası, aynı zamanda "Japon" olarak da adlandırılır.

Şunlardan oluşur: Suda pişirilmiş, dilimlenmiş, her zamanki gibi tatlandırılmış midyeler; çeyrek dilimlenmiş trüf.

Sos: yağ, sirke ve taze çekilmiş karabiber, hafif mayonez.

Isabelle Salatası.

Eşit parçalar halinde: 1° Trüfler, kereviz sapı ve çiğ mantarlar; 2° Patates ve pişirilmiş enginar dipleri, hepsi ince dilimlenmiş.

Sos: yağ, sirke, tuz, taze çekilmiş karabiber, frenk maydanozu.

Japon Meyve Salatası (Salade Japonaise aux fruits).

Bu salata; ananas, portakal, domates, marul göbekleri, taze krema, limon suyu, portakal suyu, bir tutam tuz, bir tutam şekerden oluşur. Bu meyveler küçük kareler halinde kesilir.

Şu şekilde hazırlanır: Ananas bir limon suyu ile asitlendirilmelidir; domatese bir tutam tuz, portakala suyundan biraz eklenir. Her şeyi serin tutun.

Servis anında, meyveleri göbeklenmemiş marul göbeklerine dizin ve şöyle dağıtın: her marul göbeğine 6 küçük ananas karesi, 6 portakal karesi koyun, üzerlerine bir küçük kaşık çok taze, bir limon suyu, bir tutam tuz, bir tutam şeker eklenmiş krema gezdirin; son olarak 4 küçük domates karesi.

Ayrı olarak aynı kremadan bir sosluk servis edin.

NOT. — Göbeklerin düz durması için, gümüş kenarlıklı gümüş bir tabağa dizin.

Jockey-Club Salatası.

Eşit parçalar halinde: kuşkonmaz uçları, çiğ trüf ve tavuk göğsü jülyeni.

Sos: yağ, sirke, tuz, karabiber; son anda bir veya iki kaşık Mayonez ile tamamlayın.

Sebze Salatası (Salade de légumes).

Eşit parçalar halinde: havuç, şalgam, patates, kaşıkla çıkarılmış veya küçük kareler halinde kesilmiş; baklava dilimi şeklinde taze fasulye, taze bezelye, kuşkonmaz uçları ve karnabahar buketi.

Sos: yağ, sirke, tuz ve karabiber, kıyılmış maydanoz ve frenk maydanozu. İsteğe bağlı olarak, sebzeler hafif mayonezle bağlanabilir.

Rahibeler Salatası (Salades de Nonnes).

Üçte iki suda pişirilmiş pirinç, üçte bir jülyen doğranmış tavuk göğsü.

Sos: yağ, sirke, tuz, karabiber ve bir tutam hardal.

Salata kasesine dizin; yüzeyine hafifçe rendelenmiş siyah trüf serpin.

Portakal Salatası. (Kızarmış Ördekler, Yaban Ördekleri, Çamurcunlar vb. için).

İyice olgunlaşmış portakallar, zar gibi temizlenmiş ve dikey olarak ikiye bölünmüş. Çekirdekleri çıkarın ve portakalları ince dilimler halinde kesin. Bir damla kirsch gezdirin.

Doğu Salatası (Salade Orientale).

200 gram soyulmuş, dörde bölünmüş ve çekirdekleri çıkarılmış domates, 100 gram yeşil biber, 100 gram ızgarada pişirilip zarı çıkarılmış ve şeritler halinde kesilmiş kırmızı biber, 150 gr. pişmiş Bamya (Gombos)dan oluşur. Tüm bu unsurları bir kasede birleştirin; zeytinyağı, sirke, tuz ve karabiber ve ançuez esansı veya ançuez filetoları ile tatlandırın; her şeyi iyice karıştırın ve ardından 250 gram tuzlu suda pişirilmiş ve iyice süzölmüş pirinç ekleyerek tamamlayın.

Otero Salatası.

8 kişilik oranlar: Bir salata kasesinde 400 gram soyulmuş küçük pembe karides; 150 gram ince jülyen halinde kesilmiş çiğ trüf, 50 gram elma meyvesi ve 50 gram İspanyol kırmızı biberi, küçük kareler halinde kesilmiş, 60 gram rendelenmiş yaban turpu, bir tutam tuz, taze çekilmiş karabiber ve bir limonun suyunu birleştirin. Her şeyi iyice karıştırın ve bu unsurları yarı çırpılmış çok taze krema ile kaplayın. "Alice Salatası" için anlatıldığı gibi hazırlanmış 8 güzel orta boy elmanın içine dizin.

Elmaları bir kar tabakası üzerine yerleştirin.

Rachel Salatası.

Eşit parçalar halinde: trüf, patates, jülyen halinde kesilmiş kereviz sapı, yeşil kuşkonmaz uçlarından oluşur.

Sos: yağ, sirke, tuz, taze çekilmiş karabiber.

İsteğe bağlı olarak ve tatlandırmadan sonra bir veya iki kaşık hafif Mayonez ile bağlama.

Régence Salatası.

Eşit parçalar halinde: talaş halinde kesilmiş çiğ trüfler; çok taze, tereyağında hafifçe kızartılmış horoz böbrekleri; tuzlu suda pişirilmiş, iyice yeşil tutulmuş kuşkonmaz uçları.

Sos: Nice zeytinyağı, ölçülü olarak şarap sirkesi, tuz, taze çekilmiş karabiber, ince kıyılmış bir kaşık kereviz sapı. İsteğe bağlı olarak sirke limon suyu ile değiştirilebilir.

Rus Salatası (Salade Russe).

Yaklaşık eşit parçalar halinde: havuç, şalgam, patates, taze fasulye, taze bezelye, trüf, mantar, kırmızı dil, yağsız jambon, kümes hayvanı göğsü, ıstakoz kuyruk eti, kapari, kornişon, sosis, ançuez filetosu; hepsi çok küçük küpler halinde kesilmiş.

Tüm bu unsurları bir kasede birleştirin, yağ, sirke, tuz, karabiber, bir tutam kırmızı biber ile tatlandırın; iyice karıştırın ve her şeyi Mayonez sosuyla bağlayın.

Bir salata kasesine alın; yüzeyi düzeltin, salata unsurlarıyla isteğe göre süsleyin: kuşkonmaz ucu buketi, yumurta vb.

Tosca Salatası.

Tavuk göğsü, ince dilimler halinde beyaz trüf, küçük küpler halinde kesilmiş kereviz sapından oluşur.

Sos: yağ, sirke, tuz, taze çekilmiş karabiber, hardal, ançuez esansı.

Bir salata kasesine alın; yüzeyine ince kıyılmış parmesan, süzgeçten geçirilmiş yumurta sarısı ve ince otlar serpin.

Trüflü Salata (Salade aux Truffles).

Özenle soyulmuş, çok ince dilimler halinde kesilmiş çiğ trüflerle yapılır.

Sos: limon suyu, ince zeytinyağı, tuz, taze çekilmiş karabiber, süzgeçten geçirilmiş sert pişmiş yumurta sarısı.

Beyaz Trüflü Salata (Salade aux Truffles blanches).

Siyah trüflü salata ile aynı şekilde hazırlanır. Siyahı beyazla değiştirin.

Victoria Salatası.

Eşit parçalar halinde: langoust veya ıstakoz eti, küp halinde kesilmiş salatalık ve tuzlu suda pişirilmiş pirinç.

Sos: yağ, sirke, tuz, karabiber, 2 desilitre sos için bir çay kaşığı toz köri.

Bu salata değişikdir, kuşkonmaz uçları, küp halinde kesilmiş trüfler eklenebilir.

Waldorf Salatası.

Eşit parçalar halinde: küp halinde kesilmiş rennet elması ve kereviz kökü; (bu meyvenin mevsiminde) soyulmuş taze ceviz içi.

Sos: Hafif Mayonez.

Véronique Salatası.

Eşit parçalar halinde: kabuğu ve çekirdekleri çıkarılmış iri misket üzümü; küp halinde kesilmiş ananas, portakal eti ve taze ceviz içi. Bir tutam tuz, bir tutam şeker, bir limon suyu ve bir portakal suyu eklenmiş çok taze krema gezdirilir.

Bir oyulmuş portakalın içine dizin, portakalı bir kar tabakası üzerine, portakal yaprakları veya yokluğunda çok küçük marul göbekleriyle aralayarak yerleştirin.

Aynı anda bir sosluk aynı kremadan servis edin.

NOT. — Amerikalılar meyve salatasına çok düşkün olduklarından, Véronique salatası Soğuk Ördeklerin eşlikçisi olarak çok uygundur.

KIZARTMALAR (ROTIS)

Kızartmanın iki yolu vardır: şiş ve fırın.

Şişte yapılan kızartmaların fırında yapılanlara göre her zaman üstün olacağı açıktır.

Ancak, bazı durumlarda ve birçok koşulda, her zaman araç seçimi yapılamaz ve ister istemez fırını kullanmak gerekir; etleri bu şekilde kızartmak, özellikle kümes hayvanları için çok özen gerektirir.

Genel olarak, kızartılacak kümes hayvanları ve av hayvanları, av hayvanlarının bazı durumlarda lardonlarla doldurulması (piqués) dışında, yağlanmalıdır (bardées).

Bu domuz yağı dilimlerinin (bardes) faydası, sadece kümes hayvanları ve av hayvanlarının filetoalarını kalorinin çok canlı etkisinden korumak değil, aynı zamanda bu kuşların göğsünden çok daha uzun sürede pişen butların pişmesi sırasında bu kızartmaların kurummasını önlemektir.

Domuz yağı dilimleri bu nedenle kümes hayvanlarının ve av hayvanlarının karnını tamamen örtmeli ve birkaç tur ipe sabitlenmelidir.

Bazı Kasap etleri için, etler çok taze sığır veya dana yağı dilimleriyle örtüldüğünde lezzet açısından çok şey kazanır.

Fransa'da, kasap etlerini kemiksizleştirmek ve tamamen yağdan arındırmak gibi çok kötü bir alışkanlık vardır; bu büyük bir hatadır, çünkü bu sistemle etler lezzetlerinin %50'sini kaybeder ve kaçınılmaz olarak kurur.

Yağın, pişirme sırasında etleri beslemek için kesinlikle gerekli olduğu ve onlara tüm iyiliğini veren o kızarmış tadı verdiği çoğu zaman dikkate alınmaz.

İngilizlerin bu önemli konuda Fransızlardan daha talepkar olduklarını kabul etmeliyim ve tamamen haklılar.

Etlerin pişirilmesi sırasında, ister fırın tepsisine ister damlama tepsisine (lèchefrite) olsun, asla herhangi bir sıvı, su veya et suyu eklemeyin.

İster şişte ister fırında olsun, bir kızartma her zaman oldukça sık yağlanmalı, ancak herhangi bir sıvıyla değil, bir yağ maddesiyle yağlanmalıdır.

KIZARTMA SULARI (LES JUS DE ROTIS)

Çoğu zaman ihmal edilen çok hassas bir konu.

Gerçek kızartma suyu, ister suyla olsun, prensibi pişirme sırasında kaba düşen parçanın suyu ile temsil edildiğinden, tepsilerin veya damlama tepsilerinin deglaze edilmesiyle yapılır. Ancak, iyi bir sonuç elde etmek için, kabın veya suyun yanmamış olması gerekir; ikincisi kabın dibinde sadece karamelize olmalıdır.

Dikkate alınması gereken bir şey, fırında kızartmalar için, yağın yanmasını önlemek amacıyla, işlem gören parçanın boyut ve genişliğine uygun tepsiler veya kızartma kapları seçmektir.

Özel evde, deglazaj tek başına gerektiğinde kızartılmış parçaya eşlik etmek için yeterli olabilir; ancak restoranlar ve oteller için, önceden, suyun amaçlandığı parçayla aynı doğada kemik ve artıklardan veya dana eti ve kemiğinden elde edilen nötr bir tat suyuyla hazırlanan bir fonds (et suyu) ile çözüm bulunur.

Tepsilerin Deglazajı. — Parça şışten veya fırından çıkarıldığında, tepsie veya damlama tepsisine gerekli miktarda et suyu dökün; üçte bir oranında çekirin; ince süzgeçten veya müslin bezden geçirin ve gerekirse kısmen yağın alın.

Kızartma sularının yağın tamamen almak ve berraklaştırmak bir hatadır. Bu şekilde işlenen sular belki daha berrak, belki göze daha hoş görünür, ancak lezzetlerinin yarısını kaybetmiş olurlar.

Kızartma yağının, suya etlere gerçek lezzetini verecek aromayı getirdiği unutulmamalıdır.

Sunum basit, çok sıcak bir tabakta ve pişirme yağıyla hafifçe yağlanmış olmalıdır. Kızartılmış kümes hayvanlarına, sadece son dakikada yapılması gereken tere demetleriyle garnitür yapma alışkanlığı vardır.

Her durumda, et suyu ayrı olarak servis edilir.

Tüylü av hayvanı kızartmaları, eklemek içinden, tereyağında kızartılmış ve üzeri özel graten harcı tabakasıyla kaplanmış kanepeler üzerine dizilir. (Bkz. "İç Harçlar".)

Bir kızartmaya limonlar eşlik ettiğinde, bunlar ayrı olarak gönderilmelidir.

Bir tabağın kenarını limonlar, kornişonlar vb. ile süslemek gereksizdir. Bir tabağın kenarının güzelliği, bu kenarın çok temiz ve lekesiz olmasıdır.

İngiliz Usulü Tüylü Av Hayvanı Kızartmaları şu dört eşlikçiyle servis edilir: et suyu (jus), Ekmek Sosu (Bread-Sauce), Kızarmış Ekmek Kırıntısı (Bread-Crumb), patates cipsi.

NOT. — Kuzey ülkelerinde, kızartmalara her zaman ya az şekerli bir elma marmeladı ya da vişne, erik, kayısı kompostosu vb. eşlik eder.

İNGİLİZ USULÜ KIZARTMALAR İÇİN SOSLAR VE HARÇLAR

Çeşitli soslar. — Elma Sosu (Apple-Sauce), Ekmek Sosu (Bread-Sauce), Kızarmış Ekmek Kırıntısı (Bread-Crumb), Yaban Turpu Sosu (Horse Radish-Sauce), Yaban Mersini Sosu (Cranberries-Sauce).

NOT. — Özellikle Hindiler, Yaban Ördekleri ve domuz kızartmalarına eşlik eden "Cranberries-Sauce", zar zor şekerli veya komposto halinde bir kırmızı yaban mersini püresidir.

Diğer soslar için, bkz. "Sıcak İngiliz Sosları".

Kremalı Harç (Hintler, Ördekler ve Kazlar için).

Hintler, Ördekler ve Kazlar için. — 4 iri beyaz soğanı kabuklarıyla fırında pişirin. Piştiklerinde, soyun ve ince doğrayın; bir tutam kıyılmış adaçayı ile tereyağında kavurun.

Sütte ısıtılmış ve sıkılmış aynı ağırlıkta ekmek içi, soğan ağırlığının yarısı kadar kıyılmış dana yağı ekleyin.

NOT. — Burada verilen oranlar bir Hindi Yavrusu veya bir Kaz için geçerlidir. Bir Ördek için oranları üçte iki azaltın.

Dana İçi (Veal Stuffing) (Dana ve Domuz için).

Dana ve Domuz için. — Bu harç eşit parçalar halinde şunlardan oluşur: kıyılmış sığır yağı ve süzgeçten geçirilmiş ekmek içi, kıyılmış maydanoz. Normal bir harç gibi tuz ve karabiberle tatlandırın; rendelenmiş muskat; kompozisyon kilosu başına 2 yumurta.

Yorkshire Pudding (Sığır Kızartmaları için).

Sığır Kızartmaları için. — 500 gram unu bir litre çeyrek süt ve 4 yumurta ile ezin; tuz, karabiber ve muskatla tatlandırın.

Bu kompozisyonu, çok sıcak kızartma yağı içeren derin bir tavaya dökün ve fırında pişirin.

Kızartma şişte yapılıyorsa, Yorkshire-pudding'i fırından çıkarırken parçanın altına yerleştirin, böylece ondan damlayan et suyu ve yağla ıslanır.

Onu baklava veya kareler halinde kesin ve ayrı bir tabağa dizin.

SİĞİR KIZARTMALARI

Sığır Kaburga (Côte de Boeuf).

Sığır Kaburga, kemiksizleştirilmeden kızartılır; sadece kısaltılır.

Fırında kızartılıyorsa, parçanın hacmiyle orantılı, biraz derin bir tepsiye koyun. Yağın yanmasına izin vermemek için pişirmeyi orta ısıda sürdürün; pişirme sırasında sık sık kendi yağıyla yağlayın.

Ortalama pişirme süresi: kilo başına 15 ila 18 dakika.

Şişte işleniyorsa, Sığır Kaburganın pişirme süresi kilo başına 15 dakikadır; ancak, pişirmeyi tamamlayan iç suyun konsantrasyonu için, büyüklüğüne göre yarım saat veya bir saat, yarı kapalı bir etüvde (fırın) tutulmalıdır.

Rosto Kontrfilesi (Contre-Filet rôti).

Kontrfilesi kemiksizleştirilmeden kızartılıyorsa, omurların çıkıntılı kemikleri kırılmalı ve sarı bağ (ligament) yer yer kesilmelidir.

Bu parça için, ısı, pişirme daha kısa olduğundan, Sığır Kaburgadan biraz daha canlı olmalıdır.

Kemiksiz olarak kızartılıyorsa, dilimler halinde kesilmiş ve yassılaştırılmış sığır böbrek yağı ile örtülmelidir; yağ yokluğunda, domuz yağı dilimiyle sarın, ancak bu durumda domuz yağı, yağın yerini tutmaz.

Kemiksiz kızartılıyorsa ortalama pişirme süresi: kilo başına 12 ila 14 dakika ve kemikli kızartılıyorsa 5 dakika daha fazla.

Sığır Filetosu (Filet de Boeuf).

Kızartılacak fileto, iki dış sinir zarfından özenle temizlenmeli ve ince lardonlarla doldurulmalı (piqué) veya yağlanmalıdır (bardé).

Bazı durumlarda ve kişilerin istek ve zevkine göre, yassılaştırılmış sığır yağı dilimleriyle sarılır ve iple tutturulur.

Sığır Filetosu oldukça canlı ateşte kızartılmalı ve içi pembe tutulmalıdır.

Fırında ortalama pişirme süresi: kilo başına 12 ila 15 dakika ve şişte 18 dakika.

İngiliz Usulü Sığır Kızartmaları.

Bu kızartmalar biraz pişmiş tutulur; her zaman "Yorkshire-Pudding" ile servis edilirler.

DANA KIZARTMALARI (ROTIS DE VEAU)

Kare (Carré).

Dana karesi, 150 gram kıyılmış dana böbrek yağı ve eritilmiş tereyağı ile çevrili olarak, orta ateşte, biraz derin bir tepsi veya oval kapta kızartılır, sık sık pişirme yağıyla yağlanır.

Ortalama pişirme süresi: kilo başına 30 ila 35 dakika.

Dana Beli (Longe de Veau).

Dana beli, "Kare" için söylendiği gibi veya bol tereyağı ile kapalı bir braisière içinde kızartılır. Tereyağının yanmamasına dikkatle özen gösterin; enfes bir lezzet suyu elde etmenin temel noktası budur.

Tereyağının ne kararmasını ne de yanmasını önlemek için:

1° Parçanın büyüklüğüyle orantılı bir braisière veya tencere seçin, parçayı yeterince eritilmiş tereyağıyla yağlayın; kısık ateşte pişirin.

2° Tereyağı berraklaşmaya ve hafif sarı bir renk almaya başlar başlamaz, tereyağına 2 kaşık sıcak su ekleyin; tereyağı berraklaşmaya başladığı her seferinde işlemi tekrarlayın ve bu, bel tamamen pişene kadar devam etsin.

Bu noktada, beli servis tabağına alın, pişirme tereyağına parçanın büyüklüğüne göre 2 veya 3 desilitre kaynar su ekleyin. Tencerenin dibini iyice deglaze etmek ve aynı zamanda tereyağının suyla mükemmel bir bağlantı kurmasını sağlamak için 5 ila 6 dakika kaynatın.

Bu işlem şekli çok basittir, ancak her an dikkat gerektirir.

Ortalama pişirme süresi: kilo başına 35 dakika.

İngiliz Usulü Dana Beli ve Omzu (Longe et épaule de Veau à l'Anglaise).

İngiliz usulü kızartılan dana beli ve omzu, "Veal Stuffing" ile doldurulur.

Bu kızartmalara pastırma veya haşlanmış jambon eşlik eder.

NOT. — Dana Nuası için, Dana Beli için açıklandığı gibi işlem yapın ve pişirmeyi izleyin.

Dana etini bu şekilde pişirmenin sırrı, tereyağını yakmamaktır.

KOYUN VE KUZU KIZARTMALARI (ROTIS DE MOUTON ET D'AGNEAU)

Kare (Carré).

Omurga kemiklerini çıkarın ve Kareyi oldukça sıcak fırında, daha çok orta ısıda kızartın.

Kare istenilen pişirme noktasına geldiğinde, servis tabağına alın. Pişirme kabını veya tepsisini et suyu ile deglaze edin; birkaç dakika çekirin; suyu bir tencereye süzgeçten geçirin, kısmen yağın alın; bu yağla kareyi hafifçe yağlayın.

Et suyunu ayrı olarak bir soslukta servis edin.

Bas-Rond (Arka Kısım).

Bas-rond iki budu ve beli kapsar. Orta ısıdaki fırında ve yağın yanmaması için gerekli tüm özenle kızartılır.

Ortalama pişirme süresi: kilo başına 12 ila 15 dakika.

Bel (Selle).

Bel ne kemiksizleştirilmeli ne de lardonlarla doldurulmalıdır. Filetoları örten yağ, bir bıçağın ucuyla basitçe kafes şeklinde çizilir (ciselée); sonra bel bağlanır ve fırında veya şişte kızartılır.

Ortalama pişirme süresi: kilo başına 12 ila 15 dakika.

NOT. — Fırında pişirilen bel çok dikkat ister, özellikle pişirme kabının deglazajıyla mükemmel bir et suyu elde edebilmek için pişirme sırasında yağın yanmasına izin vermeyin. Bu et suyu biraz yağlı olmalıdır.

But (Gigot).

Ortalama pişirme süresi: kilo başına 15 ila 16 dakika.

Omuzlar (Épaules).

Koyun Omuzları, duruma göre kemiksizleştirilebilir, baharatlanabilir, rulo yapılabilir ve bağlanabilir. Kuzu Omuzları kemiksizleştirilmez. Sıcak fırında kızartın, pişirmeyi gerekli dikkatle izleyin.

NOT. — Kuzu parçalarının pişirme süresi, koyun parçalarınıninkiyle hemen hemen aynıdır, çünkü kuzu her zaman iyi pişmiş olmalıdır.

DOMUZ KIZARTMALARI (ROTIS DE PORC)

Kare ve Fileto.

Kare kısaltılmalı ve omurga kemiklerinden arındırılmalıdır. Domuz etinin pişirilmesi oldukça sıcak fırında yapılmalı ve iyi pişmiş olmalıdır.

Fırında ortalama pişirme süresi: kilo başına 30 dakika.

İngiliz Usulü Domuz Kızartmaları.

Bu kızartmalar için çok genç hayvanlardan elde edilen taze jambonlar, kareler ve filetolar kullanılır; deri (couenne) parçalara yapışık bırakılır.

Bu deri ve altındaki domuz yağı, derinlemesine baklava dilimleri şeklinde çizilir.

Piştirme süresi kilo başına 18 ila 20 dakika olarak hesaplanır.

Bu domuz kızartmalarına Adaçayı ve soğan sosu, Elma Sosu veya Yaban Mersini Sosu vb. eşlik eder.

KÜMES HAYVANI KIZARTMALARI (ROTIS DE VOLAILLES)

Poularde (Genç Tavuk).

Parçayı bağlayın, içini ve dışını baharatlayın, yağlayın, düşük ısıdaki fırında veya tercihen şişte kızartın.

Bir buçuk kiloluk bir parçanın ortalama piştirme süresi fırında 45 dakika ve şişte 50 dakikadır.

İçinden birkaç damla suyu bir tabağa damlatarak pişme noktasını kontrol edin; bu su kesinlikle beyaz olmalıdır.

Parçayı piştirme yağıyla yağlayın ve ayrı olarak et suyu ve tere servis edin.

İngiliz Usulü Kızartılmış Poularde.

Poularde'ı önceki gibi kızartın. Sosisler ve ızgara edilmiş bacon dilimleriyle çevreleyin ve Ekmek Sosu (Bread-Sauce) eşlik edin.

Trüflü Poularde.

Güzel, beyaz etli ve yağlı bir poularde seçin; özenle temizleyin, yan tarafından içini boşaltmaya özen gösterin; boyun derisini çok uzun bırakın. Baharatlayın ve trüflerle ve şu hazırlıkla doldurun: 500 gram taze domuz yağı (panne de porc) ezilmiş ve süzgeçten geçirilmiş; 400 gram özenle soyulmuş, dörde bölünmüş, tuz, karabiber ve muskatla baharatlanmış ve birkaç kaşık domuz yağı ve küçük bir bardak Konyak ile birkaç dakika ısıtılmış trüf. Domuz yağı ve trüfleri karıştırın ve poularde'ı doldurun. Poularde'in göğüs derisinin altına birkaç güzel trüf dilimi kaydırın; ertesi güne kadar çok serin bir yerde dinlendirin.

Parçayı bağlayın ve yağlayın; ardından tereyağlanmış kağıda sarın (1); iyi bir ateşin önünde şişte veya orta ısıdaki fırında kızartın.

Ortalama piştirme süresi: fırında bir buçuk saat; şişte bir saat üç çeyrek.

Reine Tavuğu (Poulet Reine).

Özenle temizleyin; içini ve dışını tuzlayın; bağlayın, yağlayın ve şişte veya fırında kızartın.

Piştirme süresi: Şiş, 40 dakika; fırında, 35 dakika.

Tane Tavuğu (Poulet de grain).

"Reine Tavuğu" gibi hazırlayın ve aynı şekilde kızartın.

Piştirme süresi: fırında, 25 ila 30 dakika; şişte, yaklaşık 35 dakika.

Piliç (Poussin).

Piştirme süresi: güveçte, 12 ila 15 dakika.

Kızartılmış Hindi Yavrusu (Dindonneau rôti).

"Poularde" ile tamamen aynı şekilde devam edin.

NOT. — Hindi Yavrusunu bağlamadan önce, but sinirlerinin çıkarılması zorunludur; bu, bacağı buta bağlayan eklem altında ve üstünde, iç kısımda yapılan iki kesi ile yapılır. Bu sinirler tek tek yakalanır, bir bağlama iğnesine (aiguille à brider) dolandır ve iğneyi yavaşça döndürerek bağlar kaslardan ayrılır ve kolayca çekilebilir.

İngiliz Usulü Kızartılmış Hindi Yavrusu.

Parçayı Adaçayı harcı ile doldurun, yavaşça kızartın, dizin ve sosisler ve ızgara edilmiş Bacon dilimleriyle çevreleyin.

Trüflü Hindi Yavrusu.

"Trüflü Poularde" için anlatıldığı gibi tam olarak devam edin, ancak harç ve trüf hacmini iki katına çıkarın.

(1) Isı ile hiçbir koku çıkarmayan özel kağıt.

Parçayı bağlayın ve yağlayın; yağlı veya tereyağlı kağıda sarın; şişte veya fırında kızartın.

Parça fırında işleniyorsa, açık bir braisière içinde kızartın.

Pişirme süresi: şişte kilo başına 35 dakika ve fırında 28 dakika.

Eşlikçiler: Parçanın suyu kısmen yağı alınmış ve isteğe bağlı olarak hafif bir Périgueux sosu.

Güvercin Yavruları (Pigeonneaux).

Yuvaran yeni çıkmış hayvanlar seçin; temizleyin, içlerini boşaltın, karaciğeri güvercinin içinde bırakın; içini ve dışını tuzlayın; bağlayın, yağlayın, tencerede tereyağında pişirin veya şişte kızartın.

Pişirme süresi: tencerede 15 ila 20 dakika ve şişte 25 dakika.

Beç Tavuğu (Pintade).

Kızartılmış Beç Tavuğu enfestir, ancak çok genç olması şartıyla.

Özenle temizleyin, içini ve dışını tuzlayın, bağlayın ve yağlayın; şişte veya fırında, sık sık kendi tereyağıyla yağlayarak kızartın.

Sülün için belirtilen tüm formüller Beç Tavuğuna uygulanabilir.

Pişirme süresi: 35 dakika.

Nantes Ördeği (Caneton Nantais).

1 kilo 200 gramlık bir parça için pişirme süresi: 35 ila 40 dakika.

Rouen Ördeği (Caneton Rouennais).

İster fırında ister şişte olsun, Rouen ördeği canlı ateşte işlenmelidir.

Brüt 2 kilo 400 gram ve içi boşaltıldığında 1 kilo 400 gram olan bir parça için 25 dakika hesaplanır.

İngiliz Usulü Aylesbury Ördeği (Caneton d'Aylesbury à l'Anglaise).

Aylesbury Ördeği, Nantes ördeğimizin eşdeğeridir; genellikle Adaçayı ile doldurulur.

En yaygın eşlikçisi Elma Sosudur; ancak aynı anda eritilmiş frenk üzümü jölesi veya bir Yaban Mersini Sosu servis edilir.

İngiliz Usulü Kızartılmış Kaz (Oie rôtie à l'Anglaise).

Kaz, adaçayı ile doldurulmalıdır. "İngiliz Usulü Ördek"te belirtilen eşlikçilerle servis edilir. İngiltere'de, Saint-Michel'in zorunlu kızartmasıdır.

Kaz Yavrusu (Oison).

Kızartılacak kaz genç olmalı, yani normal büyümesine ulaşmamış olmalıdır. Fırında veya şişte işlenir.

AV ETİ KIZARTMALARI (VENAISON)

Karaca (Chevreuil).

Karaca kızartmaları esas olarak Butlar (Gigots) ve Sırtlar (Selles) tarafından sağlanır. Bu parçalar önceden marine edilir veya edilmez, butlar genellikle küçük lardonlarla doldurulur, sırtlar lardonla doldurulmaktan çok yağlanır (bardées). Bazı durumlarda, iki kare sırta yapışık bırakılır.

Butlar için fırında ortalama pişirme süresi: kilo başına 12 ila 14 dakika.

İngiliz Usulü Av Eti (Venaison à l'Anglaise).

İngiltere'de, Av Eti (Venaison) Geyik (Cerf) veya Alageyik (Daim)'den gelir. En ünlü parça, ilgili yarım beli yapışık bırakılan buttan (cuissot) oluşan "Hanche" (Kalça)dır.

Bu parça iyi dinlendirilmiş olmalı, ancak marine edilmez. Dinlendirilirken onu korumak ve nemden uzak tutmak için, parça biber katılmış un ile ovulur; bu tür bir kaplama sinekleri uzaklaştırma özelliğine sahiptir. Kızartmak için, temizlenir, kıyılmış ve tuzlanmış sığır yağı eklenmiş sıcak su hamuruyla (pâte à l'eau chaude) sarılır. Bu hamur da yağlı kağıtla sarılır ve iple tutturulur. Pişirme süresi, sık sık yağlanarak 4 saattir.

Son anda, kağıdı ve hamuru çıkarın, parçaya tuz ve un serpin; renk alması için eritilmiş tereyağı sürün.

Her Av Eti kızartmasına frenk üzümü jölesi eşlik eder.

Yavru Yaban Domuzu (Marcassin).

Tercihen Kareler ve Bel alınır ve Domuz Kızartması gibi işlenir.

Yavru Yaban Domuzu Kızartmalarına biraz koyu bir et suyu veya hafif bir biberli sos (sauce poivrée) eşlik eder.

KÜRKLÜ VE TÜYLÜ AV HAYVANI KIZARTMALARI

Çulluk (Bécasse).

Çulluk, tüyleriyle birkaç gün saklanmalı ve kıvamında olmalıdır; zaten sadece kullanılacağı zaman tüyleri yolunur. İçi boşaltılmaz, sadece taşlık çıkarılır.

Bacaklarının hizasından gagasıyla bir uçtan diğer uca geçirerek bağlayın (trousser) ve yağlayın.

Oldukça canlı ateşte pişirme süresi: 15 ila 18 dakika.

Tereyağında kızartılmış ekmek kanepesi üzerine dizin ve konyak ve 2 kaşık et suyu ile yapılan pişirme deglazajını ayrı olarak servis edin.

Su Çulluğu (Bécassine).

Çulluk için yukarıda söylenenler Su Çulluğu için de geçerlidir, ancak bunun için kruton, tereyağında kızartıldıktan sonra, av hayvanı için hafif bir graten harcı tabakasıyla kaplanır.

Pişirme süresi: 8 ila 9 dakika.

İncir Kuşları ve Béguinettes (Bec-Figues et Béguinettes).

Bu kuşlar altılı gruplar halinde şişe geçirilir; yaklaşık 7 ila 8 dakika canlı ateşte pişirilir.

Bıldırcınlar (Cailles).

Beyaz ve yağlı seçilmelidir; önce tereyağlanmış bir asma yaprağına sarılmalı ve üzeri ince bir domuz yağı dilimiyle örtülmelidir.

Oldukça canlı ateşte yaklaşık 10 ila 12 dakika kızartın.

Onları, tereyağında kızartılmış, av hayvanı için graten harcıyla maskelenmiş küçük ekmek içi krutonları üzerine dizin. İsteğe bağlı olarak, tere demetleri ve yarım limonlarla çevrenir. Ayrı olarak, doğal olarak çok kısa olması gereken et suyunu servis edin.

Yaban Ördekleri (Canards sauvages).

Yaban Ördeği yağlanmaz ve kanlı (saignant) elde etmek için çok canlı ateşte pişirilir. İsteğe bağlı olarak, tere ve limon çevresiyle servis edilir.

Pişirme süresi: 20 dakika.

İngiliz Usulü Kızartılmış Yaban Ördeği.

Ördeği yukarıdaki gibi kızartın ve ayrı olarak bir Elma Sosu veya Yaban Mersini Sosu servis edin.

Bigarrade Usulü Yaban Ördeği.

Önceki gibi kızartın; zar gibi temizlenmiş portakal dilimleriyle çevreleyin ve ayrı olarak hafif bir Bigarrade sosu servis edin.

Kalkuyluk (Pilet).

Canlı ateşte kızartın.

Pişirme süresi: 15 ila 17 dakika.

Çamurcun (Sarcelle).

"Yaban Ördeği" gibi işlenir.

Pişirme süresi: 12 ila 17 dakika.

NOT. — Bu kuşların pişirme süresi her zaman birkaç dakika değişebilir; bu, hayvanın az ya da çok yağlı olmasına bağlıdır.

Düdükkünler (Chevaliers).

Çeşitli Düdükkün türleri Kızkuşları gibi işlenir.

Bu kuşların içi tamamen boşaltılır.

Orman Horozu, Orman Tavuğu, Grouse (Coq de Bruyère, Gelinotte, Grouse).

Orman Horozu, genellikle pek itibar edilmeyen bir kızartmadır. Ancak, çok genç seçilirse, bu orman horozunun eti birçok Gurmenin takdir ettiği belirli bir lezzete sahiptir.

Orman Tavuğu çok taze kullanılmalıdır. Bağlayın, yağlayın ve pişirmek için canlı ateşte 15 ila 18 dakika hesaplayın.

Grouse da çok taze kullanılmalıdır. Büyüklüğüne göre birkaç dakika değişen pişirme süresi yaklaşık 15 ila 18 dakikadır.

NOT. — Bu farklı av hayvanları pembe tutulmalı ve genellikle sadece göğüsleri servis edilir.

İngiliz usulüne göre, "Ekmek Sosu" (Bread-Sauce), "Kızarmış Ekmek Kırıntısı" (Bread-Crumb) ve "Patates Cipsi" eşlik eder.

Sülün (Faisan).

Kızartılacak Sülün yağlanmalı (bardé) ve lardonlarla doldurulmamalıdır (piqué). Lezzetini artıran mükemmel bir yöntem, onu birkaç taze trüf kabuğu ile birlikte ezilmiş 100 gram taze domuz yağı (panne) veya basitçe sade domuz yağı ile doldurmaktır; baharat: tuz ve karabiber. Sülün eti biraz kuru olduğundan, bu yağlı madde eriyerek iç etlere nüfuz eder ve onları daha lezzetli elde etmeyi sağlar. Yöntem aynı şekilde Keklik için de geçerlidir.

Ortalama pişirme süresi: büyüklüğüne göre 25 ila 30 dakika.

Biraz yağlı tutulan suyunu ayrı olarak servis edin.

Trüflü Sülün.

Trüfleme işlemi için, bkz. "Trüflü Poularde".

Unsurların oranları: 400 gram taze domuz yağı ve 200 gr. özenle soyulmuş trüf. Parçayı yağlayın.

Orta ısıdaki fırında pişirme süresi: ortalama 40 dakika.

Ayrı olarak hafif Périgueux sosu servis edilir.

Ardıç Kuşları (Grives).

Taşlığı çıkarın; yağlayın; her birine bir ardıç meyvesi koyun ve yaklaşık 8 ila 10 dakika canlı ateşte kızartın. Tereyağında kızartılmış krutonlar üzerine dizin. Ardıç kuşlarının pişirme deglazaj suyunu ayrı olarak servis edin.

Tavşan (Lièvre).

Tavşanın kızartma için kullanılan tek kısmı, kaburga başlangıcından kuyruğa kadar olan kısmı kapsayan Sırt (Râble)dir.

Sırt iyice sinirlerinden ayrılmalı, ince lardonlarla doldurulmalı veya basitçe yağlanmalı ve fırında yaklaşık 20 dakika kızartılmalıdır.

Tavşan Sırtının olağan eşlikçisi: Hafif Biberli Sos (Sauce Poivrade).

İngiltere'de ve Kuzey ülkelerinde, aynı anda frenk üzümü jölesi ve az şekerli elma marmeladı, hatta kırmızı şarapta erik ve armut servis edilir.

Mauviettes (Tarla Kuşları).

Her birini ince bir domuz yağı dilimiyle sarın; üçlü gruplar halinde şişe geçirin, düz bir tencerede tereyağında 7 ila 8 dakika pişirin.

Tereyağında kızartılmış krutonlar üzerine dizin, deglazaj suyunu ayrı olarak servis edin.

İsteğe bağlı olarak, mauviette'ler tere demetleriyle çevrelenebilir.

Korsika Karatavukları (Merles de Corse).

"Ardıç Kuşları" gibi işlenir.

Kiraz Kuşları (Ortolans).

Her birini bir bant asma yaprağıyla sarın; tuzlu suyla nemlendirilmiş bir tepsiye dizin ve canlı fırında 4 ila 5 dakika mühürleyin.

Kabın dibine eklenen az miktarda su, ortolanların yağının erimesini önleyen bir buharlaşma yaratır ve bu nedenle ne domuz yağı, ne tereyağı, ne de et suyu gerekmez.

Ortolan'ı pişirmenin başka bir yolu: Ortolanları çok koyu bir konsome içinde poşe edin. Bir terrine veya gümüş bir tencerede, biraz poşe konsomesiyle birlikte servis edin.

(Bu tarifi, İkinci İmparatorluk döneminde eski Baron de Rothschild'in mutfak şefi M. Leblanc'tan aldım.)

Ananas Suyu ile Ortolan "Fantaisie".

10 Ortolan için, küçük bir gümüş tencerede 2 kaşık taze tereyağını ısıtın, ortolanları bu tereyağına bulayın, hafifçe tuzlayın ve çok sıcak fırında 3 dakika geçirin.

Fırından çıkarırken üzerlerine ananas suyu gezdirin; tencerenin kapağını kapatın ve derhal servis edin.

Vauchusienne Usulü Ortolanlar.

Ortolanları öncekiler gibi pişirin; 2 buçuk dakika sonra, üzerlerini özenle soyulmuş, dilimlenmiş, tuz, taze çekilmiş karabiberle baharatlanmış, bir kaşık ince tereyağı, 2 kaşık kümes hayvanı glazes ve 3 kaşık eski Frontignan ile birkaç saniye ısıtılmış çiğ trüflerle kaplayın. Tencereyi hava almayacak şekilde kapatın, bir dakika pişirin ve hemen servis edin.

Aynı anda çok sıcak, kızarmış ekmek tostları servis edin.

Kızartılmış Keklik (Perdreau rôti).

İçini ve dışını tuzla baharatlayın; tereyağlanmış bir asma yaprağına ve çok ince kesilmiş bir domuz yağı dilimine sarın.

Orta ısıdaki fırında pişirme süresi: 18 ila 20 dakika; şişte, 25 dakika.

Tereyağında kızartılmış ve bir graten harcı tabakasıyla kaplanmış kruton üzerine dizin; isteğe bağlı olarak tere demetleriyle çevreleyin.

Ayrı olarak biraz yağlı ve koyu küçük bir et suyu servis edin.

Trüflü Keklik.

Urusların oranları: 100 gram süzgeçten geçirilmiş taze domuz yağı ve 80 gram özenle soyulmuş, dörde bölünmüş, tuz, karabiber ve bir damla konyak ile baharatlanmış trüf.

Çok ince bir domuz yağı dilimiyle sarın ve tercihen şişte pişirin.

Ortalama pişirme süresi: 30 ila 35 dakika.

Yağmur Kuşları ve Kızkuşları (Pluviers et Vanneaux).

Bu av hayvanlarının içi boşaltılır, isteğe bağlı olarak yağlanır. Şişte veya tencerede, hafifçe kanlı (saignants) tutarak pişirilir.

Pişer pişmez, kısa, biraz koyu bir et suyu eşliğinde servis edin.

Pişirme süresi: 12 ila 14 dakika.