



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ASPIC HAZIRLAMA

Milli Eğitim Bakanlığı
Mesleki Eğitim ve Öğretim Sisteminin Güçlendirilmesi Projesi
Ankara 2006

- 17 yaprak jelatin
- 300 g yağsız sığır kıyması
- 1 yemek kaşığı mire-poix havuç
- 1 adet kabuklu ortadan ikiye kesilmiş ve kesik yüzeyi yakılmış soğan
- 1.5 kahve kaşığı taze kırılmış karabiber
- 1-2 adet karanfil
- 2 adet yumurta akı
- 1 litre su (5 su bardağı)
- 1/3 yemek kaşığı limon suyu
- 1 yemek kaşığı tuz
- 1 dal yeşil kereviz

Yaprak jelatinler bol su ile ıslanır.

Uygun bir tencerede kıyma, kereviz, limon suyu, mire-poix, havuç, tuz, yakılmış soğan, karabiber, karanfil, yumurta akı ve ıslatılmış jelatinlerle birlikte iyice karıştırılır. 15-20 dakika bekler.

1 litre su ilave edilip karıştırılır, ocağa konular sürekli karıştırılır, rengi kırmızılığını kaybedince karıştırma durdurulur.

Yavaş yavaş kısık ateşte 25-30 dakika kaynatılır,

Ocaktan alınır, bulandırmadan ince süzgeçten veya mutfak tülbentinden süzülür. Berrak olması için üstte toplananları parçalamadan almak gerekir.

Çeşitli jöleli etlerin hazırlanmasında kullanılır.

Not: Hazırlanan aspic içerisine et, deniz ürünleri, füme dil, Rus salatası, salam ve renkli sebze parçaları şekilli ve estetik bir şekilde konularak soğutulur. Kıvırcık yaprakları konmuş bir servis tabağına ters çevrilir ve kullanılacağı zaman keskin bıçakla dilimlenir.