DOMATESLİ JELATİN (KIRMIZI MAT)

40 adet jelatin yaprağı (100 gr.)
3 damla kırmızı boya
500 gram domates salçası
250 gram su

1) Jelatini bol buzlu suda 30 dakika kadar ıslayıp susuz olarak bir ğa çıkarınız.
2) Domates salçasını, boyayı, suyu bir kapta 2 dakika kaynatıp al alınız. Jelatini ilâve edip iyice karıştırınız.
3) Düzgün çelik bir tepsinin dibini 1-2 damla rafine yağı ile tam yağlayınız. Ve jelatinli domatesin bir miktarını 1 milim kalınlığınc tarafı eşit olarak tepsiye dökünüz.
4) Buzdolabında soğutup istediğiniz zaman kullanınız.

Not: Domatesli jelatin, dekor için kalıplarla kesilebildiği gibi, sığır dilinin üzerine dökülüp süslemede de kullanılır.

© lezzetler.com tarif no:84582 • adı:DOMATESLİ JELATİN (Kırmızı Mat) • gönderen:im • indirme tarihi:29.03.2024 - 05:13