



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DONDURULMUŞ KUZU SÖĞÜŞÜ

1000 gram kuzu küreği
12 bardak su
1 büyükçe havuç
1 adet soğan
1 diş sarımsak
1 miktar tuz
Donması için:
250 gram yağsız kıyma
4 adet yumurta akı
1 çorba kaşığı limon suyu
12 adet jelatin yaprağı

- 1) Bir tencereye 12 bardak su, 1 büyük havuç, 1 diş sarımsak ile kemikleri çıkarılmış, doğulmuş, sarılarak rulo haline getirilmiş ve ipe skıca bağlanmış kürek tarafından 1000 gram kuzu eti koyarak et yumuşak bir hal almıya kadar bunu 1.1/2 ilâ 1.3/4 arasında haşlanmaya bırakmalı ve pişince tencereden çıkararak iyice soğuması için beş altı saat kadar bir tarafa bırakılmalıdır.
- 2) Bunu müteakip bir başka tencereye 4 adet yumurta akı koyarak telle iki dakika kadar döğmek suretile akları hafif bir köpük haline getirmeli sonra da bu aklara, katıyen yağsız tarafından olmak üzere, 250 gram sığır kıyması, 1 miktar tuz ile 1 çorba kaşığı da limon suyu ilâve ederek hepsini iyice bir karıştırdıktan sonra bunları soğuk veya ılık bir halde bulunan ve imkân nisbetinde üstünün yağı alınmış kuzu suyuna ilâve etmeli, sonra da kıyma ve yumurta akılı bu kuzu suyunu ortadan daha az hararetteki ateşte kapaksız kırk beş dakika hafif hafif kaynamaya bırakılmalıdır.
- 3) Bilâhare, tencereyi ateşten alarak üstünde birikmiş olan köpükleri bir delikli kepçe ile, alıp atmalı, sonra da bu suyu kalın bir peçeteden geçirmek suretile süzdükten sonra ölçmeli (suyun dört bardak gelmesi lâzımdır, eksik ise bir miktar sıcak su katmalıdır) sonra bu suyu tekrar ateşe oturtarak kaynattıktan sonra on beş dakika kadar soğuk suda yatırılmış 12 adet jölatin yaprağı ilâve ederek, iyice bir karıştırdıktan sonra ateşten almalı ve soğumaya bırakılmalıdır.
- 4) Soğuyunca, altı düz ve aşağı yukarı 25 santim uzunluğunda bir formayı, içinde bir miktar buzlu su olan bir tepsiye oturtuktan sonra bunun içine, ancak yarım parmak yüksekliğinde jölâtinli kuzu suyundan dökmeli ve jöleyi iyice donmaya bırakılmalıdır.
- 5) Kalıp içindeki jöle donunca; bunun üstüne, haşlıyarak iyice soğutmuş olduğumuz kuzu etini ince dilimlere kesilmiş ve yarılarına kadar birbirlerinin üstlerine oturtulmuş olarak döşedikten sonra etin etrafına da, et ile haşlanmış, ince halkalara doğranmış 1 adet havuç oturtmalı, üstlerine de kalan jölâtinli suyu ilâve ettikten sonra bunu da donmaya bırakılmalıdır.
- 6) Son katılan su da iyice donunca, kalıbı üç beş saniye kadar, ılık bir suya sokup çıkarmak suretile, jölenin kalıba yapışıklığını gidermeli, sonra da jölenin üstüne bir tabak kapatarak altüst etmek suretile tabağa almalı ve servis yapmalıdır.