



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

JÖLELİ KUZU

750 gram yağsız kuzu but parçaları
1 adet defne yaprağı
15 adet tane renkli biber
2 adet haşlanmış orta boy havuç
10 adet haşlanmış taze fasulye
1 paket toz jöle (52 gram)
4 su bardağı soğuk et suyu
10 dal maydanoz
2,5 çay kaşığı tuz
Süslemek için:
Reyhan

Eti tencereye alın. Defne yaprağı, 5 adet tane renkli biber ve etin üzerini geçecek kadar su ekleyip haşlayın. Et yumuşamaya başlayınca tuz ilave edin. İyice yumuşayınca ocaktan alıp soğumaya bırakın. Jöleyi et suyu ile pişirin. Dikdörtgen bir kalıba 1 çorba kepçesi jöle döküp, yaklaşık 3 dakika donması için dinlendirin. Üzerine maydanoz ve kalan 10 adet tane renkli biberi serpiştirin. Yeniden ince bir tabaka jöle dökün. 3 dakika daha dinlendirin. Etin yarısını koyup, yeniden jöle dökün ve dinlendirin. Havuç serpiştirip tekrar jöle dökün. Kalan et parçalarını yerleştirin. Jöle döküp dinlendirin. Fasulye serpiştirip, son olarak jöle dökün. Buzdolabında 4-5 saat dinlendirin. Düz servis tabağına ters çevirip çıkarın. Reyhanla süsleyip servis yapın.
