



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## JÖLELİ KUZU SÖĞÜŞÜ

Kullanılacak malzeme (6 kişi için):

- 1 iri kuzu budu,
- 1 kahve fincanı margarin yağı,
- 2 dal biberiye otu,
- 200 gram jambon,
- 1 baş soğan,
- 1 körpe havuç,
- 1 sap kereviz,
- yeteri kadar tuz ve karabiber,
- 4 yaprak Jelatin,
- 1 kaşık domates salçası.

Yapımı: Havucun üstünü kazımalı ve bol suda yıkayıp kuzu budunu olduğu gibi alabilecek büyüklükteki bir tencereye ufak parçalara doğrayarak atmalı. Soğanın kabuğunu soyup iri iri doğrayarak havucun yanına serpiştirmeli. İyice yıkanmış biberiye dalıyla kereviz yapraklarını da kattıktan sonra kuzu budunu bunların üstüne oturt, malı. Tuz ve biberini de serpmeli ve bundun üstünü iki parmak geçecek kadar su koyup tencereyi orta ısıllı bir ateşe oturtmalı.

Kuzu eti pişince tencereyi ateşten indirmeli ve eti içinden çıkarıp bir kenarda soğumaya bırakmalı. But soğuyunca bunu bir doğrama tahtasının üstüne oturtmalı ve kemiği boyunca hafifçe yarıp eti zedelemeyen kemiğini sivri ve keskin bir bıçağın yardımıyla çıkarmalı. Kemiği alınmış kuzu budunu tekrar eski durumuna getirmeli yani kemiksiz olarak eski biçimine sokmalı, bir servis tabağına oturtmalı.

Beri yanda jambonu makineden geçirip kıymalı ve 1 kahve fincanı margarin yağıyla tavaya koyup tahta kaşıkla karıştırarak kavurmalı. Jambonlar kavrulunca 1 fincan kaynar suda eritilmiş salçayı katmalı. 4-5 dakika sonra daha önceden soğuk suda ıslatılmış jelatin yapraklarını, sularını süzdükten sonra ufalayarak tavadaki salçanın içine katmalı. Bir taşım kaynatıp kabı ateşten indirmeli.

Tavadakiler ılıyınca bunları azar azar ve çevirerek budun üstüne döküp İyice soğutup dondurmali.