JÖLELİ SIĞIR DİLİ

250 gram yağsız kıyma
4 adet yumurta akı
1/2 çorba kaşığı limon suyu
12 adet jelâtin yaprağı
1 miktar tuz
2 küçük turşu hıyar
2 adet limon

1) Bir tencereye 16 bardak su, kazınmış 1 adet havuç, 1 baş soğan, 1 maydanoz kökü, 1 diş sarımsak, 1/2 çorba kaşığ? tuz ile iyice yıkanmış 1 adet de sığır dili koyduktan sonra tencereyi ateşe oturtmalıdır.
2) Suyun ısmmasile üstünde hasıl' olmaya başlayan köpükleri bir delikli kepçe ile alıp attıktan sonra, tencerenin kapağını kapatmalı ve ortadan daha az hararetteki ateşde dili 1.1/2 saat kadar haşlanmaya bırakmalı, sonra dili bir delikli kepçe ile sudan çıkararak, hafifçe ılınması için bir tarafa bırakmalı, ılınınca, haşlanmanın tesirile, hafifçe kabarmış olan üstünün derisini bıçakla traş edercesine soymalı, sonra da derisi çıkarılmış dili tekrar içinde haşlandığı tencereye atarak, dil iyice yumuşak bir hal alıncaya kadar 1.1/2 ilâ 2 saat kadar daha pişirme ve sudan çıkararak iyice soğuması için altı saat kadar bir tarafa bırakmalıdır.
3) Sonra bir tencereye 4 adet yumurta akı koyarak, telle iki dakika döğmek sureti le akları hafif bir köpük haline getirmeli, sonra da bu aklara, katiyen yağsız tarafından olmak üzere 250 gram sığır, kıyması bir miktar tuz, 1/2 çorba kaşığı da limon suyu ilâve ederek, hepsini iyice karıştırdıktan sonra, bunlara soğuk veya ılık bir halde bulunan dil 1 adet sığır dili 16 bardak su 1 adet havuç 1 baş soğan 1 maydanoz kökü 1 diş sarımsak 1/2 çorba kaşığı tuz suyuna katmalı, sonra da kıyma ve yumurta aklı Bu suyu ortadan daha az hararetteki ateşte kapaksız 45 dakika kadar hafif hafif kaynamaya bırakmalıdır.
4) Bilâhare tencereyi ateşten alarak, üstte birikmiş olan köpükleri bir delikli kepçe ile alıp atmalı, sonra da bu suyu kalın bir peçeteden geçirmek suretile süzdükten sonra (suyun 4 bardak gelmesi lâzımdır. Eksik ise, bir miktar sıcak su ilâve etmelidir.) bu suyu tekrar ateşe oturtarak, kaynamaya bırakmalı, su kaynaymca buna 15 dakika soğuk suda yatırılmış 12 adet jölâtin yaprağı ilâve ederek iyice bir karıştırdıktan sonra ateşten almalı ve bu jölâtinli suyu soğumaya bırakmaıldır.
5) Su soğuyunca: altı düz ve aşağı yukarı 25 santim uzunluğunda bir formayı, içinde bir miktar buzlu su olan, bir tepsiye oturttuktan sonra bunun içine ancak yarım parmak yüksekliğinde jölâtinli sudan dökmeli ve suyu donmaya bırakmalıdır.
6) Kalıp içindeki jöle donunca bunun üstüne haşlayarak iyice soğutmuş olduğumuz dili, ince dilimlere kesilmiş ve yarılarına kadar birbirlerine oturtulmuş olarak, iki sıra döşedikten sonra dilin etrafına da halkalara doğranmış 2 adet küçük yeşil turşu hıyarı oturtmalı, üstlerine de kalan jölâtinli dil suyunu ilâve ettikten sonra bunu da donmaya bırakmalıdır.
7) Son katılan su da donunca: kalıbı 3-5 saniye kadar ılık suya sokup çıkarmak suretile jölenin kalıba yapışıklığını gidermeli, sonra da jölenin üstüne bir tabak kapatarak, altüst etmek suretile tabağa almalı tabağın iki ucuna da sepet şekline sokulmuş iki adet limon oturtmalı ve dil jölesini servis yapmalıdır.

© lezzetler.com tarif no:11229 • adı:JÖLELİ SIĞIR DİLİ • gönderen:Horse • indirme tarihi:08.05.2024 - 00:46