



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

JÖLELİ TAVUK

6 tavuğun göğüs kısımları (kemiksiz, derileri yüzülmüş)
1 tatlı kaşığı limon suyu
1 kahve kaşığı tuz
1 kahve kaşığı karabiber
60 gr (4 çorba kaşığı) tereyağı
1/4 dolmalık yeşil biber
1 domates
800 gr (2 su bardağı) İspanyol sosu
5 su bardağı tavuk suyu
50 gr (10 yaprak) jelatin (1/4 su bardağı ılık suda eritilmiş)
1 demet roka

Önce, fırınınızı orta sıcaklığa (200 C) getirip, ısıtınız.

Kesme tahtası üstünde, tavuk parçalarını limon suyu, tuz ve biberle ovunuz.

Büyük bir tencerede tereyağı orta ateşte eritiniz. Yağ kızınca tavuk parçalarını koyup, maşayla çevirerek iyice yağa bulayınız. Tencerenin üstünü alüminyum kağıtla kapatıp, üstüne kapağını yerleştirerek fırına sürünüz.

Tavuk parçalarını 15-20 dakika, yumuşayınca kadar pişirdikten sonra, tencereyi fırından alarak bir kenara bırakınız.

Tavuk parçaları pişerken, yeşil biberin çekirdeklerini temizleyip, küçük üçgenler halinde kesiniz. Domatesi de önce dilimleyip, sonra her dilimi ikiye bölünüz.

Bu arada İspanyol sosunu ve tavuk suyunu büyük bir tencereye koyup, orta ateşte kaynatınız. Kaynayınca ateşi kısıp 30 dakika, sos 1/3'ünü çekene kadar pişirdikten sonra tencereyi ateşten alıp eritilmiş jelatini ekleyerek yeniden karıştırınız. Sosu bir kenara bırakınız.

Tavuk parçaları soğuyunca, her birinin altına bir parça alüminyum kağıt koyup, tel ızgara üstüne yerleştiriniz. Bir kaşıkla tavuk parçalarını hazırladığınız sostan ince bir katla kaplayınız. Sosun katılaşmasını bekledikten sonra, bir kat daha sos sürünüz. Sosun ikinci katı da donunca, tavuk parçalarını yayvan bir servis tabağına yerleştiriniz. (Altlarındaki alüminyum kağıtları atınız.) Üstlerine domatesleri ve biberleri süslü biçimde diziniz. Süslenmiş tavuk parçalarını katılaşmakta olan sosun bir kısmıyla kaplayınız (gerekirse birinci kat donduktan sonra ikinci bir kat sos daha sürünüz). Tabağı buzdolabına yerleştirip tavuk parçalarının üstündeki sos katı iyice donuncaya kadar soğutunuz. Kalan sosu da buzdolabına kaldırınız.

Sos donunca, buzdolabından alıp küçük küpler halinde kesiniz. Tabağı da buzdolabından alıp, tavuk parçalarının etrafına donmuş jöle küplerini diziniz. Roka ile süsleyip servis ediniz ya da servis edeceğiniz zamana kadar, üstü kapalı olarak buzdolabında bekletiniz.