PİLİÇ EZMESİ JÖLE

Kullanılacak malzeme (6 kişi için):
800 gram kemiksiz piliç eti,
100 gram jambon,
100 gram macar salamı,
50 gram iç yağı,
400 gram margarin yağı,
1 tutam kekik,
1 tutam merzengûş otu,
1 baş soğan,
1 çorba kaşığı ardıç meyvesi,
3 yaprak jelatin,
4-5 siyah zeytin,
2-3 kornişon,
yeteri kadar tuz ve karabiber,
yeteri kadar su veya et suyu.

Yapımı: Küçük parçalara doğranmış jambon, salam, iç yağı ve rendelenmiş soğanı 50 gram margarin yağıyle birlikte tavaya koyup hafifçe kavurmalı. Bunların rengi dönmeye başlarken temizlendikten sonra küçük parçalara doğranmış ve bol akarsuda yıkanmış piliç etini katmalı, Tuzlayıp biberlemeli ve tahta kaşıkla güzelce kızartmalı. Piliç eti nar gibi kızarınca yeteri kadar da ılık su veya et suyu döktükten sonra baharatı da katmalı ve kabın ağzını örtüp etleri iyice pişirmeli.
Et pişince kemiklerini çıkarmalı ve kaptakilerin tümünü birkaç defa makineden geçirerek kıymalı. Sonra bu sulu kıymayı ezerek ince delikli bir süzgeçten geçirmeli ve büyükçe yassı bir kâseye koymalı. Buna hafifçe yumuşatılmış maryağını katmalı ve karışımı köpürtünceye kadar tahta bir kaşıkla karıştırarak işlemeli. Tadına bakmalı gerekirse biraz daha tuzla biber katmalı ve bunu da yedirmeli.
Beri yanda suda ıslatılmış jelatini sıkarak suyunu süzmeli. Sonra ufalayıp küçük bir kaba koymalı. Bir kahve fincanı su veya et suyu döküp bir taşım kaynatmalı. Jelatini bir kenarda soğumaya bırakmalı. Jelatin hafifçe pelteleşmeye başlamadan bir kalıbın dibine bir kaşık kadar döküp bunu dibine sıvayıp buzdolabında doldurmalı. Kalıptaki jelatin donunca bunu dolaptan çıkarmalı, kornişon ve zeytin dilimleriyle süsler yaptıktan sonra bunun üstüne bir kat daha jelatin dökmeli ve kalıbı tekrar buzdolabına kaldırmalı. Bu jelatin tabakası da donunca kalan ve pıhtılaşmaya başlamış olan jelatinin büyük bir kısmıyla kalıbın yânlarını jelatine bulamalı. Kalıbı üçüncü bir defa buzdolabına kaldırmalı. Bu defa da kalıbın kenarlarındaki jelatin donunca işlenmiş olan ezmeyi kalıba boşaltmalı ve bir spatulayla düzelttikten sonra kalıbı servis vaktine kadar buzdolabında tutmalı.
Buzdolabında en azından dört saat kalacak olan jöle, servis vakti gelince dolaptan çıkarılmalı ve kalıp kaynar suya batırılıp çıkarıldıktan sonra servis tabağına başaşağı edilmeli. Tabağın çevresini de türlü süslerle veya artmış jelatinle süsledikten sonra servis yapmalı.

© lezzetler.com tarif no:13513 • adı:PİLİÇ EZMESİ JÖLE • gönderen:rıza • indirme tarihi:28.03.2024 - 12:16