



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TANCA SİĞİRİ (FAS)

2,5 kg siğir nuarı (haşlanıp soğutulmuş)

1 tatlı kaşığı tereyağı

5 su bardağı et suyu

15 gr (3 yaprak) jelatin

2 yumurtanın akı

1 tatlı kaşığı limon suyu

1 küçük defne yaprağı

1 çay kaşığı tuz

1 çay kaşığı karabiber

Büyük bir pasta kalıbını bir tatlı kaşığı yağla yağlayınız.

Et suyunu tencereye koyup ısıtınız. Jelatini 4 çorba kaşığı et suyunda eritip, tencereye dökünüz. Yumurta aklarını, yumurta teliyle kar haline gelene kadar dövdünüz. Kar haline gelmiş yumurta aklarını, limon suyunu, defne yaprağını, tuzu ve biberi et suyuna ekleyip orta ateşte kaynatınız. Tencereyi ateşten alıp, 5 dakika soğumaya bırakınız.

Bir süzgecin içine tülbent koyup, et suyunu tülbentten büyük bir kaseye süzünüz. Büyük bir kalıbın dibine süzülmüş et suyundan biraz koyup, buzdolabında 30 dakika, donana kadar bekletiniz. Kalıbı buzdolabından alıp, eti ince dilimleyerek, donmuş et suyunun üstüne sebzelerle birlikte kat kat (en üstte et dilimleri tabakası olacak biçimde) döşeyiniz. Kasedeki süzülmüş et suyundan 2 bardak ayırıp, küçük bir tencerede ağır ateşte eritiniz. Eriyince tencereyi ateşten alıp, buz dolu bir kaseye oturttarak karıştırınız. Donmaya yaklaşıncı 1/3'ünü kalıptaki etin üstüne dökünüz. Kalıbı yeniden buzdolabına koyup, 10 dakika bekletiniz. Tenceredeki kalan et suyunun yarısını küçük bir kaba koyup, ağır ateşte eritiniz. Eriyince kabı ateşten alıp, buz dolu kaseye oturttarak karıştırınız. Kalıbı buzdolabından alıp, kaptaki donmaya yüz tutmuş et suyunu üstüne dökünüz. Kalıbı yeniden buzdolabına koyup 10 dakika bekletiniz. Aynı işlemi tencerede kalan et suyuyla tekrarlayıp, kalıbı buzdolabına kaldırınız. Büyük kasede kalan yaklaşık 2+1/2 su bardağı et suyunu da buzdolabına kaldırarak, 1 saat kadar iyice donmasını bekleyiniz. İyice donunca kalıbı ve et suyu kasesini buzdolabından alınız. Kasedeki donmuş et suyunu küçük parçalara kesiniz. Kalıbı bir servis tabağına tersyüz edip, donmuş eti soğutulmuş bir servis tabağına çıkarınız. Kestiğiniz donmuş et suyu parçalarıyla servis tabağınızın kenarlarını süsleyerek, servis ediniz.