



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAVUK VEYA HİNDİ SUYUNDAN JÖLE

1250 gram tavuk veya hindi suyu

3 adet yumurta akı

8 ilâ 12 adet jölatin

1 miktar tüz

1) Dört bardak tavuk veya hindi suyunu iyice soğuttuktan sonra üstünde donmuş olan yağları delikli bir kepçe ile almalı ve yağı alınmış tavuk veya hindi suyunu bir tarafa bırakmalıdır.

2) Sonra bir kuşaneye 3 adet yumurta akı koyarak, telle iki dakika döğmek suretile akları hafif köpük haline getirmeli, sonra da bu aklara bir tarafa bırakmış olduğumuz 4 bardak tavuk veya hindi suyunu ilâve etmeli, sonra da bu yumurtalı tavuk veya hindi suyunu ortadan daha az hararettteki ateşe oturttarak kapaksız 30 dakika kadar hafif hafif kaynamaya bırakmalıdır.

3) Sonra tencereyi ateşten olarak, üstte birikmiş olan sıkıca köpükleri, delikli bir kepçe ile atmalı, suyu da pek ince olmayan bir peçeteden geçirmek suretile başka temiz bir tencereye süzdükten sonra bu suyu tekrar ateşe oturtmalı ve kaynar bir hal aldıktan sonra buna, on beş dakika kadar soğuk su içinde yatırılmış 8 ilâ 12 adet arasında jölatin yaprağı katmalı ve bir. karıştırdıktan sonra derhal ateşten alarak bir kap veya herhangi bir kalıp içinde iyice donmaya bırakmalıdır.