



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ASPIK

(Dondurulmuş saydam et, ya da tavuk suyu)

Aspik ya da jöle denen et ya da tavuk suyu donması yapabilmek için; önceden hazırlanmış, her bir bardak saydam et ya da tavuk konsomesine; mevsimine göre; soğuk suda on beş dakika yatırılmış ve az sıkılmak suretiyle hafifçe suyu çıkarılmış 2-4 adet jelatin yaprağı katarak, et ya da tavuk sularını ancak bir taşım kaynatmak, sonra da bu jelâtinli et suyunu buzdolabı veya buzdanda pelteleştirmek suretiyle hazırlamalıdır.

© lezzetler.com tarif no:33427 • adı:ASPIK • gönderen:anahtar • indirme tarihi:16.04.2025 - 16:03