ASPİK

SOĞUK ETLER İÇİN JÖLE

625 gr. tavuk veya hindi suyu (2,5 bardak)
2 Yumurta akı
7 Adet Jelatin yaprağı
biraz tuz

Tavuk veya hindi suyunu iyice soğuttuktan sonra üzerindeki donmuş yağları bir kepçe ile alınız.
Yağı alınmış tavuk suyunu bir tarafa bırakınız.
Derin bir kaba yumurta akı koyarak telle 2-3 dakika döğünüz. Ve hafif köpük haline getiriniz. Bu akları, tavuk suyuna ilâve ediniz.
Bu yumurtalı tavuk veya hindi suyunu ortadan daha az ısıda ateş üzerinde 30 dakika yavaş yavaş kaynamaya bırakınız.
Ateşten aldıktan sonra üzerinde bulunan köpükleri bir kepçe ile alınız.
Kaynamış tavuk suyunu temiz ve ince bir tülbentten geçiriniz.
Suyunu süzdükten sonra tekrar ateş üzerine koyunuz.
Kaynattıktan sonra soğuk suda yıkanmış jelatin yapraklarını ilâve ediniz ve karıştırınız.
Hemen ateşten alarak bir kalıp içine koyunuz, donmaya bırakınız.
Soğuk etlerin yanına ince kıyılmış olarak serpmek suretiyle kullanınız.
Aspik iyice donunca kalıbı, ısıtılmış sıcak suya batırınız.
Kalıbı, sağa sola sallaynız, yerinden oynar vaziyete gelmişse kalıbın altından bir peçete ile tutarak üst kısınmada servis tabağım kapatarak el hareketi ile kalıbı, üste, tabağı alta getirmek üzere alt üst ediniz.
Servis tabağına yerleştirilmiş, aspik yanlarına ince kıyılmış yeşil salata ile süsleyiniz.

© lezzetler.com tarif no:37919 • adı:ASPİK • gönderen:konuK • indirme tarihi:21.04.2025 - 06:36