



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## DANA CİĞERİ EZMESİ JÖLE

Kullanılacak malzeme:

- 600 gram süt danası ciğeri,
- 200 gram tereyağı,
- 150 gram süt danasının içyağı,
- 3 çorba kaşığı zeytinyağı,
- 1 baş iri soğan,
- 1 tatlı kaşığı kekik,
- 1 tutam kurutulmuş merzengüş otu,
- 1 tutam karabiber,
- yeteri kadar tuz,
- 1 kutu hazır jelatin.

Yapımı : Karaciğerin ince derisi çıkarılır. Küçük parçalara kesilir ve iyice yıkandıktan sonra süzgece koyarak süzölmeye bırakılır.

Soğanın kabuğu ayıklanır ve ince ince kesilir. 30 gram tereyağı, kıyılmış içyağı ve 3 kaşık zeytinyağıyla birlikte bir tavaya konur. Soğan pembeleşinceye kadar kızartılır. Sonra suyu süzölmüş karaciğer, kekik ve merzengüşle birlikte tavaya katılır ve sertleşmemesi için çok harlı ateşte bir-iki dakika kavrulur.

Tava ateşten indirilince karaciğer tahta bir kaşıkla ezilir ve tavadakiler bir süzgeçten geçirilir. Geri kalan tereyağı eritilip soğutulduktan sonra tahta bir kaşıkla karıştırılacak olan ciğer ezmesine azar azar katılır. (Bu karıştırma işlemleri yapılırken kap, içinde buzlu su bulunan bir başka kabın içinde bulundurulmalıdır.)

Yağın katımı sona erince yeteri kadar tuzla karabiber serpilir ve kap, içinde buzlu su bulunan öbür kabın içinde bırakılır.

Hazır jelatin, kutusunun üzerindeki tarife uygun bir biçimde hazırlandıktan sonra buzdolabının dışında soğumaya bırakılır.

Bir kalıbın altına yarım santim kalınlığında soğuk jelatin sürölür. Kap buzdolabına konur ve jelatinin iyice donması temin edilir. Sonra kalıp buzdolabından çıkarılır.

Kalıbın dibine ciğer ezmesinden süsler yapılır. Üzeri incecik bir jelatin tabakasıyla örtölür, kalıp yine buzdolabına konur ve jelatinin bu katı da iyice dondurulur.

Buzdolabından çıkarılacak kalıbın kenarlarında boşluklar bırakarak ciğer ezmesi kalıba boşaltılır. Kalıbın kenarlarına da soğuk jelatin boşaltıldıktan sonra kalıp buzdolabına konur ve jelatin iyice katılaştırılır.

Servis yapılacağı zaman kalıp buzdolabından çıkarılır. İçinde kaynar su bulunan bir kaba sokulur ve birkaç saniye tutulduktan sonra çıkarılır. Ve bir servis tabağına baş aşağı edilerek içindekiler donmuş bir durumda boşaltılır. Böylece servis yapılır.

[ML® Ciğer Ezmesi için tıklayın](#)