



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## DANA FRIKANDO JÖLE

Kullanılacak malzeme (6 kişi için):

- 1+1/2 kiloluk bir dana nuası,
- 200 gram iç yağ,
- 2 havuç,
- 1 sap kereviz,
- 1 baş soğan,
- 1-2 yaprak adaçayı,
- 30 gram margarin yağ,
- 2 çorba kaşığı zeytinyağı,
- yeteri kadar tuz ve karabiber,
- 1 yaprak jelatin,
- 3-4 kornişon.
- 2-3 turşu kırmızı biber,
- 2 turşu pancar.

Yapımı: Frikandoyu hazırlayıp pişirmeli. Jelatini soğuk suda ısıtılmalı. Frikando, içinde piştiği tencerede ılıtıldıktan sonra et doğrama tahtasının üstüne oturtulmalı ve keskin tırtıllı bir bıçakla dilim dilim doğramalı. Sonra bu dilimleri bir servis kayık tabağına düzenli bir biçimde yerleştirmeli.

Beri yanda tencerede kalan sebzelerle salçayı iyice ezip ince delikli bir süzgeçten geçirmeli. Süzölmüş salçayı, içinde bar şey kalmayan tencereye boşaltmalı. Tencereyi ateşe oturtmalı. Suyunu süzdükten sonra jelatini ufalayarak tenceredeki salçaya katmalı. Karıştırarak bir taşım kaynatmalı. Sonra bir kenarda soğumaya bırakmalı Jelâtinli salça soğuyunca bir fırçayla bunu et dilimlerine sürmeli. Kalan jelatini salçayı da dört köşe ve alçak kenarlı bir kaba koyup servis tabağıyla birlikte buzdolabına kaldırmalı.

Servis vakti gelince bir kenarda artmış olan jelâtinli salçayı parçalara doğrayıp servis tabağının çevresine yerleştirmeli. Banların yanlarına da dilim dilim doğranmış; kornişon, pancar ve biber parçalarını koyup frikandoyu böylece servis yapmalı.