DOMATES JÖLESİ

1+1/4 su bardağı tavuk suyu (sıcak)
1+1/2 su bardağı domates suyu
2 çorba kaşığı domates salçası
1 çay kaşığı toz şeker
1 yumurtanın kabuğu (dövülmüş)
1 yumurtanın akı (hafif çırpılmış)
1 çay kaşığı tuz
1 kahve kaşığı karabiber
15 gr (3 yaprak) jelatin (1/4 su bardağı sıcak tavuk suyunda eritilmiş)

Büyük bir süzgecin içine kaynar suda ıslatılmış bir tülbent yayıp, süzgeci büyük bir kasenin üstüne oturtarak bir kenara bırakınız.
Tavuk suyunu ve domates suyunu bir tencereye koyunuz. İçine domates salçasını, toz şekeri, dövülmüş yumurta kabuğunu ve yumurta akını, tuzu ve biberi karıştırarak katınız. Tencereyi yüksek ateşe oturtup, bir telle çırparak kaynatınız.
Karışım kaynayınca, tencereyi ateşten indirip içine eritilmiş jelatini koyunuz. Sonra, karışımı tülbentli süzgeçten geçiriniz. Süzdüğünüz sıvının topakları tamamen kaybolmazsa tekrar süzünüz.
Süzülen jöleyi bir pasta kalıbına aktararak soğuması için bir kenara bırakınız. Jöle soğuyunca kalıbın ağzını örterek buzdolabına koyup, en az 2 saat, tamamen donana kadar bekletiniz.
Kalıbı buzdolabından alarak dibini sıcak suya batırıp kaldırınız.
üstüne soğutulmuş bir tabak kapatıp ters çevirerek jöleyi tabağa aktardıktan sonra servis ediniz.

Not: Domates jölesini mayonezle birlikte salata olarak yada doğrandığında katı yumurta, et ve balıkla birlikte garni olarak servis edilebilir.

© lezzetler.com tarif no:60312 • adı:DOMATES JÖLESİ • gönderen:bitmeyen şarkı • indirme tarihi:30.05.2024 - 23:42