



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DOMATES KALIPTA

Kullanılacak malzeme (4 kişi için):

1/2 kilo domates,
25 gram sadeyağ,
2 yaprak jelatin,
250 gram tereyağı,
1/2 kaşık toz şekeri,
yeteri kadar tuz ve karabiber.

Yapımı: Domatesleri kaynar suya sokup çıkardıktan sonra kabuklarını soymalı. Çekirdeklerini çıkarıp küçük parçalara doğramalı. Tuzunu, biberini, şekerini serpmeli ve hafif bir ateşe oturtmalı. Sadeyağı katmalı ve bu hafif ateşe bir saat kadar pişirmeli.

Tencereyi ateşten indirmeden önce soğuk suda ıslatıldıktan sonra sıkılarak suyu çıkarılmış ve ufalanmış jelatini katmalı. Bir. kaç defa karıştırmalı ve kabı ateşten indirip soğutmalı.

Domatesli karışım soğuyunca buna döverek yumuşatılmış ve krema durumuna getirilmış tereyağını katmalı; iyice karıştırdıktan sonra buz içinde tutulmuş bir kalıba boşaltmalı ve hemen buzdolabına kaldırıp birkaç saat buzdolabında tutmalı.

Sonra dolaptan alıp kaynar suya sokup çıkarmalı ve kalıbı servis tabağına başaşağı edip içindekileri tabağa aktarmalı. Servis tabağını beş - on dakika buzdolabında tuttuktan sonra servis yapmalı.