



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DOMATES ÖZÜNDE JAMBON MUS

320 gr dana Jambon
Aldığı kadar tuz
Aldığı kadar karabiber
3 adet jelatin yaprağı
Aldığı kadar ince kıyılmış maydanoz
4 adet domates
4 adet yumurta beyazı
300 gr labne peyniri

Jambonu, labne peyniri ile birlikte mikserden geçirin. Karışım iyice homojen olmalı. Sonra tuzu, karabiberi ve kıyılmış maydanozu ekleyin. Öte yandan yumurta beyazlarını sıkı bir köpük olana dek (el mikseri ile) çırpın. Bu köpüğü azar azar ilk karışıma ekleyin. Soğuk suya yatırılmış, iyice sıkılmış jelatin yapraklarını jambon-labne karışımına ekleyin ve hepsini yuvarlak bir kek kalıbına boşaltın. Kalıbı 12 saat buzdolabında bekletin. Domates özünü hazırlayın. Servis sırasında musluğu bir servis tabağına ters yüz edin ve etrafına domates özünü dökün.