



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DOMATES ÖZÜNDE JAMBON MUS

Michael Montignac

320 GR DANA JAMBON
300 GR LABNE PEYNİRİ
4 YUMURTA AKI
3 JELATİN YAPRAĞI
4 DOMATES
TUZ
KARABİBER
KIYILMIŞ MAYDONOZ

Jambonu, labne peyniri ile birlikte mikserden geçirin. Karışım iyice homojen olmalı. Sonra tuzu, karabiberi ve kıyılmış maydonozu ekleyin. Öte yandan yumurta beyazlarını sıkı bir köpük olana dek (el mikseri ile) çırpın. Bu köpüğü azar azar ilk karışıma ekleyin.

Önceden soğuk suya yatırılmış, iyice sıkılmış jelatin yapraklarını jambon-labne karışımına ekleyin ve hepsini yuvarlak bir kek kalıbına boşaltın. Kalıbı 12 saat buzdolabında bekletin.

Servis sırasında mus'u bir servis tabağına ters yüz edin ve etrafına domates özünü dökün.

Domates özü hazırlama: Domatesleri 30 saniye kaynar suda tuttuktan sonra kabuklarını soyup çekirdeklerini çıkarın. Küçük parçalara bölün ve tuz, karabiber ekleyerek mikserden geçirin.