



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DOMATES SALÇASI JÖLE

Kullanılacak malzeme (4 kişi için):

İçlerinden biri sert, geri kalanı çok olgun 800 gram domates,

6 yaprak jelatin,

1 sap kereviz,

limon kabuğundan bir parça,

1/2 demet maydanoz,

2 körpe ve küçük havuç

5-6 sap fesleğen (nane de olabilir),

1 baş küçük soğan,

1/2 tatlı kaşığı toz şekeri,

yeteri kadar tuz.

Yapımı: Domateslerden sert olanı bir kenara bırakılır. Geri kalanının kabukları soyulur, çekirdekleri çıkarılır ve küçük parçalara doğranır. Soğanın kabukları ayıklanır. Havuçların, üstü kazınır. Yarım havuç sert domatesin yanına bırakılır, geri kalanı soğanla birlikte rendelenir. Maydanozla kereviz temizlenir, yıkanır ve ince ince kıyılır. Jelatin yaprakları soğuk suya konur.

Hazırlanmış olan domates, havuç, soğan, maydanoz ve kereviz bir güvece konur ve ateşe oturtulur. Üzerlerine şekerle tuz serpildikten, limon kabuğu da atıldıktan sonra güvecin kapağı örtülür. Salça bir saat kadar çok hafif bir ateşte pişirilir.

Salça pişince ateşten indirilir, ezilerek süzgeçten geçirilir. Sonra tekrar ateşe oturtulur.

Soğuk suda ıslatılmış olan jelatin yaprakları sıkılarak suyu süzülür ve kaynamakta olan süzölmüş salçanın içine atılır. Tahta bir kaşıkla birkaç defa karıştırılır. Jelâtinli salça ateşten indirilerek soğumaya bırakılır.

Salça ılıyınca ortası delikli, kenarı yüksek bir kalıp çok soğuk bir suyla iyice ıslatılır. (Kalıp bir-iki saat buzdolabında tutulmuşsa daha iyi olur.) Sonra kalıbın dibi fesleğen yaprakları (küçük nane yaprakları olursa daha iyi olur) ve türlü biçimlerde kesilmiş ince havuç dilimleriyle süslenir. Üzerine soğumuş, ama donup peltelenmemiş olan salça boşaltılır.

Kalıp buzdolabına kaldırılır ve en azından beş saat orada tutulur.

Servis edileceği vakit buzdolabından çıkarılan kalıp, kaynar suya sokulup çıkarılır ve hemen servis tabağına baş aşağı edilir. Tabağın çevresi yuvarlak yuvarlak dilimlenmiş domates ve bir-iki yaprak fesleğen (ya da nane) ile süslenir, böylece bir et yemeğiyle birlikte servis yapılır.