



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DOMATES VE JAMBONLU ASPIK

1000 gr. sığır jölesi (4 bardak)
150 gram jambon
2 orta büyüklükte domates
10 adet siyah zeytin
1 demet yeşil salata
1 adet küçük yeşil turşu hıyar

- 1) Altı düz uzunca bir formayı, içinde bir miktar buzlu su olan bir tepsiye oturtuktan sonra, formanın içine 4 bardak sığır jölesinden ancak yarım parmak yüksekliğinde doldurmak ve jöleyi iyice donmaya bırakmaktır.
- 2) Formada jöle donunca bunun üstüne, ince, yuvarlak dilimlere kesilmiş ve on dakika kadar sirkede yatırılmış 2 orta büyüklükteki domatesi, yarılarına kadar, birbirlerinin üstlerine oturtulmuş olarak, yalnız bir sıra olmak üzere yerleştirmeli, domateslerin iki yanlarına da, ortalarından ikiye kesilerek çekirdekleri çıkarılmış ve hafifçe bastırarak az yassılatılmış yarımşar zeytin oturtuktan sonra, zeytinlerin aralarına da, yuvarlak halkalara kesilmiş 1 küçük yeşil turşu hıyarı yerleştirmeli sonra da, kalıba döşenmiş bu domates zeytin ve hıyarın ancak üstlerini kaplayabilecek kadar tekrar jöle ilâve ettikten sonra, ilâve edilen bu jöleyi de donmaya bırakmalıdır, (jöleyi, yavaş yavaş domateslerin üstlerine doğru dökerek ilâve etmeli, ve lüzumundan fazla da jöle katmamalıdır. Aksi takdirde zeytin, küçük hıyar hatta domateslerin yerlerinden oynamasına sebebiyet verilmiş olur.)
- 3) Domates, zeytin ve küçük hıyarın üstlerindeki jöle donunca, bunun üstüne, jöleyi bozmadan gayet itinalı bir surette 200 gram fuagraı yaymalı veyahut da asfik kalıbı eninde dilimlere kesilmiş ve birbirlerinin üstlerine oturtulmuş olarak 150 gram jambonu yerleştirdikten sonra bunların üstlerine kalan jöleyi ilâve etmeli ve aspikin iyice donması için kalıbı serince bir yerde veya buz dolabında iki, üç saat kadar donmaya bırakmalıdır.
- 4) Asfik iyice donunca, kalıbı ya, üç beş saniye ılık suya sokarak, veyahutta ısıtılmış bir peçeteyi kalıba bir dakika kadar sarmak suretile jölenin kalıba yapışıklığını gidermeli sonra da jöle formasının üstüne bir uzunca tabak kapatarak alt üst etmek suretile tabağa almalı, tabaktaki jölenin etrafını da kıyılmış salata ile çerçeveledikten sonra jöleyi servis yapmalıdır.