DOMATESLİ JÖLE İÇİNDE YAZ SEBZELERİ (İTALYA)

250 g konserve tane mısır (ya da 2 orta boy mısır koçanından çıkarılmış taze mısır taneleri)
800 g domates (kabukları soyulup, çekirdekleri temizlendikten sonra, blendırda püre haline getirilmiş)
1 salatalık (soyulup dörde bölündükten sonra, çekirdekleri temizlenip, doğranmış)
1/2 tatlı kırmızı biber (sap ve çekirdekleri temizlendikten sonra, doğranmış)
1 yeşil dolmalık biber (sap ve çekirdekleri temizlendikten sonra, doğranmış)
1 küçük soğan (ince doğranmış)
1 çorba kaşığı sirke
7 çorba kaşığı natürel zeytinyağı
6 damla acıbiber sosu
1/4 tatlı kaşığı kereviz tohumu
1/4 tatlı kaşığı tuz
bir tutam karabiber (taze çekilmiş)
2 çorba kaşığı toz jelatin
1 1/2 su bardağı soğuk tuzsuz tavuk ya da sebze suyu
1 iri göbek salata (yıkanıp, süzdürülmüş)

Taze mısır kullanıyorsanız, bir tencereye 2,5 cm yükseklikte su koyup, içine delikli buğulama kabı yerleştirin ve tencereyi orta ateşe oturtarak, suyu bir taşım kaynatın. Kaynayınca taze mısır tanelerini buğulama kabına koyup, tencerenin kapağını sıkıca kapatarak mısırları 3 dakika buharda pişirin. Tencereyi ateşten alıp, mısır tanelerini süzerek bir kenara bırakın (konserve mısır kullanıyorsanız, buharda pişirme işlemine gerek yoktur).
Bir salata kâsesinde domates püresi, salatalık parçaları, tatlı kırmızı biber, yeşil dolmalık biber parçaları, soğanlar, mısırlar, sirke, zeytinyağı, acıbiber sosu, kereviz, tohumlan, tuz ve karabiberi karıştırıp, kâseyi bir kenara bırakın.
Jelatini küçük bir kâsede 12,5 cl (yaklaşık 1/2 su bardağı) tavuk suyuyla karıştırıp, bir kenara bırakın. Kalan tavuk suyunu bir tencerede kaynatıp, kaynayınca ateşten alarak, içine kâsedeki jelatinli tavuk suyunu katın ve jelatin iyice eriyinceye kadar karıştırın.
Jelatinli tavuk suyunu sebzelerin bulunduğu kâseye ekleyip, sebzelerin her yanları bulanıncaya kadar karıştırın. Karışımı 2 litrelik yuvarlak kek kalıbına boşaltıp, kalıbı buzdolabına kaldırarak, jöle iyice sertleşinceye kadar (en az 4 saat) buzdolabında soğutun.
Kalıbı buzdolabından alıp, bir bıçağın ucunu kalıbın iç çeperinde gezdirerek jöleyi gevşetin. Kalıbın dip bölümünü 2 - 3 saniye kaynar su dolu bir kaba batırırı. Sonra üstüne bir tabağı ters kapatarak altüst edip, jöleyi tabağa çıkartın. Bir servis tabağına salata yapraklarını yerleştirip, öbürtabaktaki jöleyi yeşil salata yapraklarının üstüne kaydırın ve hemen servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:29767 • adı:Domatesli Jöle İçinde Yaz Sebzeleri (İtalya) • gönderen:bekir efendi • indirme tarihi:04.05.2024 - 13:26