



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ET SUYUNDAN JÖLE

1000 gram et suyu (4 bardak)
3 adet yumurta akı
250 gram su
8 ilâ 12 adet jölatin
250 gram yağsız sığır kıyması
1 miktar tuz

- 1) Sığır eti veya kemiğinden hazırlanmış 4 bardak et suyunu yice soğuttuktan sonra üstüne donmuş olan yağlarını almalı ve bir tarafa bırakmalıdır.
- 2) Sonra bir kuşaneye 3 adet yumurta akı koyarak telle 2 dakika döğmek suretile akları hafif bir köpük haline getirmeli, sonra da bu aklara katıyen yağsız tarafından taze ve kanlı 250 gram sığır kıymasıle bir bardak âdi su katmalı ve hepsini iyice karıştırdıktan sonra bunları soğuk bir halde bulunan yağı alınmış et suyuna ilâve etmeli, sonra da kıymalı ve yumurta akılı bu et suyunu ortadan daha az hararetteki ateşe oturarak kapaksız 30 dakika kadar hafif hafif kaynamaya bırakmalıdır.
- 3) Bilâhare tencereyi ateşten alarak üstte birikmiş olan sıkıca köpükleri bir delikli kepçe ile alıp atmalı, sonra da bu suyu pek ince olmayan bir peçeteden geçirmek suretile başka temiz bir tencereye süzdükten sonra bu suyu tekrar ateşe oturtmalı ve kaynar bir hal aldıktan sonra buna, on beş dakika kadar soğuk su içinde yatırılmış 8 ilâ 12 adet arasında jölatin yaprağı katmalı ve biraz karıştırdıktan sonra derhal ateşten alarak bir kap veya herhangi bir kalıp içinde iyice donmaya bırakmalıdır.

Not: Jöle, orta sıklıkta ve çok sıkı olmak üzere iki türlüdür:

Orta sıklıkta yapılması lâzım jöleler için 1 bardak süzölmüş konsomeye 2 adet ve çok sıkı olması lâzım jöleler için de 1 bardak konsome-ye 3 jölatin kullanmak icabeder. Bu itibarla, yukarıda işaret ettiğimiz malzeme ile aşağı, yukarı 4 bardak konsome çıkması icap ettiğinden yapılacak olan konsomenin nevine göre buna 8 ila 12 adet arasında jölatin kullanmak zarureti vardır. Bununla beraber kullanılacak jölatin mikdarmı tam tesbit edebilmek için, süzölmüş suyu ölçmeli, yukarda tarifimi veçhile bir bardak suya 2 ilâ 3 adet hesabile jölatin kullanmalıdır.

Jölenin daha koyuca renkte olmasını isteyenler: süzölmüş 4 bardak konsomeye, 1 küçük cezve içinde yakılarak, siyah bir hale getirilmiş yarım çorba kaşığı toz şekeri ilâve etmeli sonra jöleyi hazırlamalıdır.