



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GAZPACHO SOSLU HIYAR KÖPÜĞÜ

500 g hıyar (kabukları soyulup, her biri boylamasına 2'ye kesildikten sonra, çekirdekleri temizlenerek, 5 cm boyunda şeritler halinde kesilmiş)

2 çorba kaşığı toz jelatin

17,5 cl. (2/3 su bardağı) tuzsuz tavuk (ya da sebze) suyu

25 cl. (1 su bardağı) yoğurt (terdhen yarım yağlı)

1 limonun suyu

6 damla acıbiber sosu

2 taze soğan (beyaz bölümleri doğranmış, yeşil bölümleri ince doğranıp, sos için ayrılmış)

1 acı sivribiber (sap ve çekirdekleri temizlenmiş)

1 çorba kaşığı maydanoz (kıyılmış)

Gazpaço sosu:

1 çorba kaşığı natürel zeytinyağı

1 kg domates (kabukları soyulup, çekirdekleri çıkarıldıktan sonra, ince doğranmış)

1 limonun suyu

4 damla acıbiber sosu

1 diş sarımsak (çok ince kıyılmış)

1 çorba kaşığı maydanoz (kıyılmış)

Toz jelatini küçük bir kâseye koyup, tavuk (ya da sebze) suyunun 6 cl'sini (1/4 su bardağı) ekleyerek, jelatini eritin. Kalan tavuk suyunu bir tencereye koyup, tencereyi harlı ateşe oturtarak, tavuk suyunu bir taşım kaynatın. Kaynayınca kâsedeki erimiş jelatini ekleyip, iyice karıştırdıktan sonra, tencereyi ateşten alarak, bir kenara bırakın.

Hıyar şeritleri, yoğurt, limon suyu, acıbiber sosu, taze soğanların doğranmış beyaz bölümleri, acıbiberler ve maydanozları blendır kabına koyup, püre kıvamı alıncaya kadar karıştırın. Tenceredeki jelatinli tavuk suyunu ekleyip, yeniden karıştırdıktan sonra, karışımı 2 litrelik(8 su bardağı) bir kalıba aktararak, buzdolabına kaldırın ve karışımı katılaşıncaya kadar (en az 2 saat) soğutun.

Bu arada sosu hazırlamak için taze soğanların kıyılmış yeşil bölümleri, domatesler, zeytinyağı, limon suyu, acıbiber sosu, sarımsak ve maydanozları bir kâsede karıştırıp, kâseyi buzdolabına kaldırın.

Bekletme süresinin bitiminde, kalıbı buzdolabından alıp, iç çeperlerinde bir bıçağın yüzünü gezdirerek, köpüğü gevşetin. Sonra kalıbın dibini kaynar su dolu bir tencereye, 30 saniye batırıp, üstüne bir servis tabağı yerleştirin ve tabakla birlikte kalıbı altüst ederek, köpüğü tabağa çıkarın. Buzdolabındaki kâseyi de alıp, içindeki sosu kaşıkla köpüğün çevresine'döşeyerek, servis yapın.