



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAVUÇLU ASBİK (WORCHESTERSHİRE SOSLU)

Kullanılacak malzeme (4 kişi için):

1/2 kilo körpe havuç,
1 avuç sultani üzüm,
2 kaşık zeytinyağı,
1 kaşık sirke,
1 kaşık Worcestershire sosu,
4 çorba kaşığı süt,
1 tatlı kaşığı hardal (toz olarak),
1 yumurta sarısı,
1 limonun suyu,
1/2 litre su,
10 yaprak jelatin,
birkaç parça şekerçi boyası (1 çay kaşığından az),
yeteri kadar tuz ve karabiber.

Yapımı: Jelatini soğuk suya koyup yumuşatmalı. Sonra suyunu sıkıp ufalayarak bir kuşaneye koymalı, ılık su katarak kabı ateşe koymalı ve bir taşım kaynatmalı. Sonra ateşi söndürmeli tülbentten geçirilmiş limon suyunu, şerbetçi boyasını ve bir tutam tuzu katıp iyice karıştırmalı, bu jelâtinli karışımı bir kenarda ılımaya bırakmalı.

Üstü kazınmış ve yıkanmış havuçları rendelemen. Sultani üzümü ılık suda yarım saat yumuşatmalı.

Beri yanda yeteri kadar tuz ve hardalı sirkede iyice karıştırarak eritmeli. Buna sütü, zeytinyağını ve worchestershire sosunu ve yumurta sarısını katıp çırparak karışımı iyice birbirine yedirmeli. Sonra bu salçayı havuca katmalı ve bunlarla iyice karıştırmalı.

Kenarları oluklu ve süslü bir kalıbın dibini ve kenarlarını ince bir Jelatin tabakasıyla kapladıktan sonra kalıbı buzdolabında tutmalı. Jelatin iyice donunca kalıbı dolaptan çıkarıp içine salçalı havucu doldurmalı. Kalan jelatini de üstüne yaydıktan sonra kalıbı tekrar buzdolabına kaldırmalı, iki saat orada tutmalı.

Bu süre sonunda kalıbı dolaptan almalı, kaynar suya sokup çıkarmalı ve servis tabağına başaşağı ederek içindekini tabağa aktarmalı.

Havuç aspik'i bir süre daha buzdolabında tuttuktan sonra servis yapmalı.