



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İÇİ RENKLİ DOLDURULMUŞ EKMEK

Malzemesi:

1 adet tost ekmeđi,
küçük bir paket margarin,
2-3 dilim ince kesilmiş salam.

İçi için:

2-3 adet sosis,
6 adet kornişon turşu,
2-3 çorba kaşığı konserve bezelye,
10 adet biberli yeşil zeytin.

Jölesi için:

1/8 L. su,
1 çay kaşığı et suyu,
2 çorba kaşığı sirke,
3/4 çay kaşığı,
tuz, karabiber,
5 yaprak jelatin.

Hazırlanışı:

Tost ekmeğinin bir kenarından ince bir dilim kesin. Ekmeđin içini oyunu. Kenar kalınlığı yaklaşık 1/2 cm. kalana kadar oyun. (Bunun için uzun ve keskin bir bıçak ve bir kaşık kullanın.) Ekmeđin içine margarinini sürün. Salam dilimlerini yerleştirin. Jöle için sıcak su ile et suyunu karıştırın. Sirke, tuz, karabiberi ilave edin. Eritilmiş olan jelatini de katın. Tekrar baharatlandırın sonra soğumaya bırakın. Ekmeđin içine verilen malzemeleri doldurun. Sonra jöleyi yavaş yavaş doldurmaya başlayın. İçi doldurulmuş olan ekmeği alüminyum kağıda sarın dik olarak buzdolabında bir kaç saat donmasını bekleyin. Servis yapmadan evvel ince dilimler halinde kesin.

Önemli nokta: Jöle donmaya başladıktan sonra tekrar ısıtmamalıdır.