JAMBONLU AY KRATERİ

Kullanılacak malzeme (12 kişi için) :
600 gram yağsız jambon,
kalın kesilmiş 1 dilim Jambon,
1/2 litre krema,
130 gram tereyağı,
20 gram un,
1 bardak süt,
6-8 yaprak Jelatin,
1 kahve fincanı antepfıstığı,
yeteri kadar tuz ve karabiber.

Yapımı : Ortası delikli bir kalıbı yıkayıp iyice kuruladıktan sonra buz dolabının buzluğuna koymalı.
Jambonun 600 gramlık yağsız parçasını makineden geçirerek kıymalı. 30 gram tereyağını ateşe koyup eritmeli. Yağ ısınınca bunu çabuk çabuk karıştırarak unu azar azar katıp yedirmeli. Yağlı unu bir süre karıştırarak kavurmalı. Unun rengi dönmeye başlayınca tahta kaşıkla çabuk çabuk karıştırırken sicim gibi ince akıtılacak sütü yağlı una yedirmeli. Bu beşamel salçasını bir taşım kaynatmalı. Tuzunu ve biberini serpip son bir defa karıştırdıktan sonra ateşten indirip bir kenarda soğumaya bırakmalı.
Kalan tereyağını krema durumuna getirinceye kadar tahta kaşıkla dövmeli. Buna kıyılmış jambonla beşamel salçasını katıp karışımı birbirine iyice yedirmeli. Sonra karışımı ince delikli bir süzgeçten geçirmeli.
Dilim halindeki jambonu tavla zarı iriliğinde ve biçiminde parçalara doğramalı. Antepfıstıklarını kaynar suya sokup çıkarmalı ve ovalayarak üzerlerindeki ince zarı çıkarıp orta ısılı bir fırında iyice kurutmalı. Sonra bu Antepfıstıklarıyle jambon parçalarını beşamelli karışıma katıp karıştırmalı.
Kremayı hafifçe çırpıp köpürtmeli sonra bundan azar azar alıp yavaş yavaş karıştırılmakta olan öbür karışıma katmalı. Soğuk suda ıslatıldıktan ve ufalandıktan sonra birkaç çorba kaşığı suda eritilmiş olan jelatin yaprakları kaynamaya başlarken jelatini ateşten indirip soğumaya bırakmalı. Büyükçe bir kaba kıyılmış buz koymalı. Bunun ortasına buzlukta iyice soğutulmuş kalıbı oturtmalı. Soğumuş olan jelatinden biraz döküp kalıbın her yanını jelâtinlemeli. Bu jelatin tabakası donunca bunun üstüne karışımı boşaltıp bir spatulayla düzlemeli. Bunun üstüne bir tabaka Jelatin yaydıktan sonra kalıbı buzdolabına kaldırmalı.
Kalan jelatini küçük bir madenî kaba koyup buzdolabına kaldırmalı. Küçük kaptaki jelatin iyice donunca bunu kaynar suya sokup çıkarmalı ve bir tabağa başaşağı ederek aktarmalı. Hafifçe yumuşamış olan jelatini tekrar eski katılığını olması için tabakta buzdolabına kaldırmalı. Servis vaktinden bir süre önce kalıbı dolaptan çıkarıp kaynar suya sokup çıkardıktan sonra servis tabağına başaşağı ederek jambonlu karışımı tabağa aktarmalı. Servis tabağını buzdolabına kaldırmalı.
Servis vakti gelince küçük tabaktaki Jelatini kıyarcasına ince parçalara bölmeli ve servis tabağının çevresine serpiştirip tabağı sofraya götürmeli ve servis yapmalı.

© lezzetler.com tarif no:12146 • adı:Jambonlu Ay Krateri • gönderen:vardar • indirme tarihi:22.05.2024 - 01:00