



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

JELÂTİNLİ ESKALOP

Kullanılacak malzeme (4 kişi için):

Her biri 150 gram gelecek

4 dilim süt danası eti,

50 gram margarin yağı,

1 salkım  z m,

6 jelatin yaprağı,

1 kahve fincanı et suyu,

yeteri kadar tuz ve karabiber.

Yapımı: Jelatin yapraklarını soğuk suya koyup ıslatmalı. Süt danasının but tarafından eşit genişlikte ve irilikte 4 dilim et çıkartmalı. Her biri 150 gram gelecek bu et dilimlerini iyice döverek eşit kalınlıkta eskaloplar elde etmeli. Bunları yayvan bir tavaya koymalı. Eldeki margarin yağını da aynı tavaya boşaltmalı ve eskalopların her iki yanlarını da çok renklendirmeden kızartmalı. Etler kızarınca tuzlayıp biberlemeli, bunların her birini bir alüminyum k ğıdına sarmalı ve orta ısıllı bir fırına koyup burada yarım saat kadar pi irmeli. Bu i ler olurken  z mleri tanelemeli ve içinde bir bardak sirke bulunan bir k senin içine koyup bu marinatta en azından bir saat kadar dinlendirmeli. Jelatinler yumu ayınca bunları sıkarak s zmeli, ufalayarak kaynamakta olan bir fincan et suyunun içine atmalı. Jelatin et suyunun içinde iyice eriyince kabı ateşten indirmeli ve kendi kendine soğumaya bırakmalı. Etler fırında pi ince bunları alüminyum k ğıtlarından çıkarıp servis tabağına yan yana dizmeli. Marinattaki  z m tanelerini de bunların üzerlerine yerle tirmeli ve iyice soğumaya bırakmalı. Eskaloplar soğuyunca daha donmamı  olan jelatinden ka ık ka ık alıp eskalopların üzerlerine ve yanlarına dökmeli. Sonra servis tabağını buzdolabına kaldırıp burada en azından    saat bırakmalı. Jelatin ta  gibi donunca tabağı dolaptan çıkarmalı ve sofraya götürüp servis yapmalı.