



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

JELATİNLİ SEBZELER

Malzemesi:

1 küçük karnabahar,
1 havuç,
100 gr. bezelye,
150 gr. kalın kesilmiş salam,
1/2 demet maydanoz.

Jelatini için:

1/2 litre et suyu,
4 çorba kaşığı sirke,
1/2 çay kaşığı tuz,
1 çay kaşığı şeker,
12 adet jelatin.

Hazırlanışı:

Sebzelerin her cinsini ayrı ayrı doğrayın ve her birini 15'er dakika kaynatın. Sudan çıkarın ve bir kağıdın üzerinde suyunu alın. Havucu dilimler halinde kesin. Salamı şekil vererek küçük küçükkesein. Bir kabın içinde et suyunu, sirkeyi, tuzu ve şekerini karıştırın. Yumuşattığınız jelatini bunun içine atın. Sebzeleri bir kaba doldurun. Jelatinin üzerine dökün ve kalıbı buzdolabına koyarak dondurun.

ÖNERİ: Çukur kabın altına önce 1 cm. kalınlığında jelatin dökün ve bunu dondurun. Donduktan sonra üzerine bir kat sebze dizin. Biraz jelatin dökün tekrar dondurun. Bu işlemi elinizdeki malzeme tamamıyla bitinceye kadar tekrarlayın.