



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

JELATİNLİ YUMURTA

6 gr. jelatin tozu
125 gr. sıcak su
4 katı yumurta
40 gr. ançüez
2 çorba kaşığı mayonez
Süslemek için:
1 havuç
Salatalık kabuğu
Servis yaparken
1/2 marul
Maydanoz

Jelatin tozunu suda eritin. Bir tencereye alarak yavaş yavaş ısıtın ve sıvının saydam olmasını sağlayın. Bir çanağa dökerek soğumaya bırakın. Yumurtaların kabuğunu soyun ve uzunlamasına doğru ortadan bölün ve sarılarını bir kaba koyun. 2 adet ançüezi saklayıp diğerlerini keserek bir parça mayonezle birlikte sarılara katın ve iyice karıştırın. Dört yumurta akının boşluklarına bu karışımdan doldurun. Geri kalan diğer 4 yarım yumurtanın boşluklarına da ayırdığınız mayonezden sürün. Yumurtaları üst üste koyarak tekrar bütün haline getirin. Uzunlamasına kestiğiniz havuç, salatalık kabuğu ve ayırdığınız 2 ançüezi elmas şeklinde kesin. Bir kaptaki jelatini yumurtaların üzerlerine sürün ve elmas şekillerini koyup bir iki defa daha jelatin sürün. Marul ve maydanozları bir tabağa ince ince keserek koyun. Üstüne de jelatinli yumurtaları yerleştirip servis yapın.