



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

JÖLE İÇİNDE TAVUK (KIRGIZİSTAN)

1 adet tavuk
8-10 tane yumurta
Bir bardak süt
200 gram margarin

Tavuğu bütün haşlayın. Kesin ve tabağa koyun. Sonra güzel bir şekilde üstünü süsleyin (Yeşillik, havuç ve yumurtaları kullanın.) Üstüne hazır jöleyi dökün ve soğuk yere bırakın.

Jöle:
3 adet havuç
2 adet soğan
3 tane yumurta Baharat

Haşlanan tavuğun suyuna 4 kaşık nişastayı soğuk suyla eritin. Tavuk suyuna azar azar dökün, koyulaşsın. Havucu, soğanı pişirin. Yumurtaları da karıştırıp tavuğun üstüne döşeyin. En üstüne de nişasta karışımını dökün ve soğutun. Soğuk servis yapın. Jelatin kullanmayın. Jelatin yerine 4 kaşık nişasta kullanabilirsiniz.