



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

JÖLE İÇİNDE YUMURTA

6 adet yumurta
100 gr. füme dil veya janbon
750 gr. sığır jölesi (3 bardak)

- 1) Bir tencere içinde kaynamakta olan suya, 6 adet yumurta ilâve ederek, ancak 6 dakika haşlamak suretile kayısı yumurta pişirmek sonra da yumurtaların, içinde haşlandıkları suyu dökerek, üstlerine soğuk su doldurmak ve iyice soğuduktan sonra kabuklarını ayıklamak ve bir tarafa bırakmalıdır:
- 2) Sonra, kenarlı ve büyükçe bir tepsiye, bir miktar kırılmış buz koyduktan sonra buzun üstüne, aşağı yukarı 4 ilâ 4.5 santim yuvarlaklığında ve 3.5 ilâ 4 santim derinliğinde 6 tane küçük forma oturtmak ve formaların içlerine de, 3 bardak sığır jölesinden, ancak yarımşar parmak yüksekliğinde koyduktan sonra kalıpların içlerindeki bu az jöleleri donmaya bırakmak, formaların içindeki jöleler donunca, her formaya bir yumurta hesabıyla, pişirmiş olduğumuz yumurtaları formalar içindeki donmuş jölelerin üstlerine oturtmalı, üstlerinede, kıylırcasına küçük doğranmış 100 gram dil veya janbonu serpmek suretile taksim ettikten sonra, formaları buzdan çıkarmamak şartile, kalıp ic?nueki yumurtaların tam yarılarına kadar, üstlerine tekrar donmamış bir halde jöle ilâve etmeli ve böylece tekrar donmaya bırakmalıdır, (jöleyi yumurtaların ancak yarısına kadar koymalıdır. Daha fazla dolduruldukları takdirde, yumurtalar yukarı kalkarlar, bir de, ilâve edilecek olan 3 bardak jöleden arta kalan jöle donmuş ise bunu, kabı ile birlikte sıcak suya oturtmak suretile eritmeli, sonra yumurtaların üzerine ilâve etmelidir. (jöleyi değil ısıtmak hatta ılındırmamak, ve sıcak su içine oturttuğumuz zaman da kafiye karıştırmamalıdır.)
- 3) Küçük kalıplar içindeki yumurtaların yarılarına kadar kattığımız jöleler de donunca, bunların üstlerine kalan tekmiil jöleyi ilâve etmek suretile kalıpları ağızlarına kadar doldurmak ve jölelerin, donarak iyice katı bir hal almaları için bunları dört beş saat kadar bir tarafa bırakmalıdır.
- 4) Kalıp içindeki jöleler iyice donarak, katımsı bir hal alınca, küçük kalıpları, kaynar suya bir sokup çıkarmak veya iyice ısıtılmış bir peçeteye sarmak suretile jölelerin kalıplar içindeki yapışkanlığını gidermeli, sonra üstlerine bir tabak kapatmak suretile altüst etmeli ve jöleleri küçük tabaklara alarak servis yapmalıdır.