JÖLE (JELATİN)

Jelatin, soğuk suda şişen, kaynar suda çözülen ve soğukta bırakıldığında donup katılaşarak jöle haline gelen bir maddedir. Soğuk mutfakta soğuk yemeklerin parlaklıklarını ve renklerini korumak için kullanıldığı gibi, donması gereken birçok hazırlıklarda da kullanılır.

20 adet jelatin yaprağı (50 gram)
1/2 küçük soğan
2 adet yumurtanın beyazı
1 küçük dal kereviz yaprağı
2 dal maydanoz
1 tatlı kaşığı tuz
1/2 dal defne yaprağı
1 kilo berrak et suyu
1/2 küçük havuç

1) Jelatini bol buzlu suda 30 dakika kadar ıslatınız. Sonra susuz olarak temiz bir tencereye çıkarınız.
2) Et suyu hariç bütün malzemeyi ilâve edip 1-2 dakika iyice karıştırınız ve et suyunu ılık veya soğuk olarak ilâve ediniz.
3) Orta ateşte ağaç bir spatulayla devamlı karıştırınız. Tam kaynayacağına yakın ateşten alınız.
4) 10 dakika dinlendirip, üzerine toplanan beyaz köpüğe dokunmadan çift katlı tülbentten yalnız berrak suyu süzdürüp bir kenara ayırınız.

Not:
1) Jelatin kullandığımız et veya balık vb. soğuk olmalıdır.
2) Jelatin donmamış, ancak soğuk olarak kullanılır, yalnız çok savurarak karıştırılmaz. Çünkü köpükler meydana gelir.
3) Donarak jöle haline gelen jelatin, sıcak suyun içine kabıyla oturtularak eritilebilir.
4) Jelatini kullanırken yanınızda başka bir kapla biraz sıcak jelatin bulundurunuz. Kullandığınız donmaya başlarsa içine biraz sıcak jelatin karıştırarak ayar ediniz ve tekrar kullanınız.

© lezzetler.com tarif no:84581 • adı:JÖLE (JELATİN) • gönderen:im • indirme tarihi:27.04.2024 - 20:13