



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## JÖLELİ DANA ROSTOSU

Kullanılacak malzeme: 1 kg süt danası kontrfilesi, 50 gr margarin, 1 dal adaçayı, 1 dal biberiye, 1 kutu hazır jelatin, 2 kahve fincanı mısırözü yağı, karabiber, eteri kadar tuz.

Yapılışı: Kemiksiz olarak alınmış kontrfile iyice yıkandıktan sonra suyu süzülür. Karabiber ve tuzla ovulur ve fırın tepsisine konur. Üzerine iki fincan mısırözü yağı gezdirilir ve fındık büyüklüğünde margarin parçaları serpiştirilir. Adaçayı yaprakları ve biberiye konduktan sonra tepsi orta ısıdaki fırına konur. Ara ara kontrol edilerek tepside biriken sular kaşıkla alınır ve pişmekte olan etin üzerine dökülür. Bir-iki dakika daha fırında tutulur. Et fırında pişerken, jelatin kutusundaki tarife göre hazırlanır. Üçte ikisi servis tabağına yayılarak konur ve buzdolabında donmaya bırakılır. Jelatinin kalan bölümü buzdolabına konmadan, oda ısısında soğutulur. Et pişince fırından çıkarılarak soğumaya bırakılır. Etin yarısı dilimlere bölünerek servis tabağına alınır, buzdolabında soğumaya bırakılmış jöleli et dilimlerinin üzerine yuvarlak kesilmiş salatalık turşusu konur. Oda ısısında soğutulmuş jelatin de bir fırçayla bütün et parçasının ve dilimlerin üzerine sürüldükten sonra servis tabağı yine buzdolabına kaldırılır. Burada bir süre tutulduktan sonra servis yapılır. İsteyenler servis tabağının çevresini soğuk veya sıcak türlü garnitörlerle süsleyebilirler. Jöleli dana rostosu misafir ağırlayacaklar için idealdir. Çünkü bu yemeği bir gün önceden hazırlamak mümkündür.