



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

JÖLELİ KAZ CİĞERİ EZMESİ

Kullanılacak malzeme (8 kişi için):

700 gramlık kaz ciğeri,
200 gram tereyağı,
1/2 litrelik bir kutu jelatin,
50 gram siyah mantar,
1 defne yaprağı,
100 gram dilimlenmiş iç yağı,
yeteri kadar tuz ve karabiber.

Yapımı:

Ezme kalıbını iyice yıkayıp kuruladıktan sonra buz dolabına koyun.

Elinizi limonlu suyun içinde tutarak mantarın zarını çıkardıktan sonra dilim dilim doğrayın (Dilimlerden bazılarını türlü dekoratif biçimlerde kesebilirsiniz). Sonra mantarları içinde bulundukları ekşili sudan süzerek çıkarıp bir süre dinlendirin.

Jelatin kutusundaki tanımlamaya uyarak jelatini hazırlayın ve buzdolabının dışında soğumaya bırakın.

Jelatin katılaşmadan soğuyunca buzdolabındaki kalıbı çıkarın, altını ve kenarlarını jelatine buladıktan sonra kalıbı dolaba kaldırın. Kalıptaki jelatin donunca bunu yine çıkarın ve jelatine sokup çıkaracağınız mantarlarla kalıbın altını ve yanlarını süsleyin. Sonra kalıbın altına ve yan taraflarına biraz daha jelatin sürdükten sonra kalıbı buzdolabına kaldırın.

Beri yanda karaciğeri yağlarından ayırmaksızın bol akarsuda iyice yıkayın. Suyunu süzdükten sonra tuzlayıp biberleyin.

Sonra bunları içyağı dilimlerine iyice bastırarak sarın ve yağa bulanmış bir pyreK cam tabağa yerleştirin. Defne yaprağını da koyduktan sonra kabın kapağını örtün ve orta ısıllı bir fırına sürün. Vakit vakit kaz ciğerlerini şişleyin. Şişe soktuğunuzda bir damla bile kan çıkmayınca kadar kabı fırında tutun.

Ciğer iyice pişince fırından çıkarıp küçüc parçalara doğrayıp ezerek ince delikli tel süzgeçten geçirin.

En azından bir saat öncesinden buzdolabından çıkarılmış ve sıcakta yumuşamış olan tereyağını geniş bir porselen kâseye koyun ve çırparak iyice köpürtün. Sonra bu köpürmüş tereyağını çabuk çabuk karıştıracağınız kaz ciğeri ezmesine azar azar katın. Ciğerle tereyağı birbirine iyice karışınca tadına bakın. Gerekirse biraz daha tuz ve karabiber katın.

Birkaç defa daha karıştırdıktan sonra bir fincan kadarını bir kenara ayırın, kalanım buzdolabından çıkaracağınız kalıba boşaltın., Üstünü de jelatinle örtüp kalıbı buzdolabına kaldırın.

Bir kenara ayırdığınız kaz ciğeri ezmesi karışımını krema şırıngasına doldurun.

Sonra servis vakti kalıptaki ciğeri koyacağınız servis tabağının çevresini isteğiniz uygun biçimlerdeki kaz ciğeri ezmesiyle süsleyin. Üstüne de kalan jelatinden dökerek servis tabağını da buzdolabına kaldırın.

Buz dolabındaki kalıpta bulunan jelatini kaz ezmesi donunca kalıbı dolaptan çıkarın ve yarım dakika kadar kaynar suyun içinde tuttuktan sonra servis tabağının tam ortasına başaşağı edin. Kalıbı çekip aldıktan sonra servis tabağını sofraya çıkaracağınız vakte kadar kalmak üzere yine buzdolabına kaldırın.

[ML® Ciğer Ezmesi için tıklayın](#)