



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

JÖLELİ KEFAL

1000 ilâ 1250 gr. arasında kefal balığı
1/2 çor. kaşığı tuz
8 bardak su
1 kahve fincanı bezelye
1 maydanoz kökü
2 adet küçük yeşil turşu hıyar
1 küçük baş soğan
2 limon
1 küçük havuç
1 küçük yeşil salata
1 diş sarımsak
4 yumurta akı

1) Bir tencereye 8 bardak su, kazınmış fakat kesilmemiş 1 orta baş havuç, dörde bölünmüş bir baş soğan, 1 diş sarımsak, 1 maydanoz kökü, 1/2 çorba kaşığı tuz ile pulları kazınmış, iç ve kulak tabir edilen galseme-leri temizlenmiş, enliliğine doğru ikiye kesilmiş ve iyice yıkanmış 1000 ilâ 1250 gram ağırlığındaki kefal balığını koyduktan sonra, kapağı kapatılmış olarak, tencereyi kuvvetlice ateşe oturtmalı ve su kaynar bir hal aldıktan sonra balıkları ancak dört ilâ altı dakika arasında haşlama-h sonra da balıkları bir delikli kepçe ile sudan çıkararak soğumaya bırakmalıdır.

2) Sonra tenceredeki balık suyunu bir süzgeçten geçirmek suretile başka bir tencereye süzdükten sonra hafifçe ılındırmalı, su ılıyınca, başka küçük bir kaba, 4 adet yumurta akını, üç dakika kadar döğmek suretile, hafif bir köpük haline getirmeli, sonra da bu köpük aklara, 1 adet büyükçe limon suyu katarak hepsini iyice karıştırdıktan sonra bu limonlu yumurta aklarını, ılınmaya bırakmış olduğumuz balık suyuna ilâve etmeli, sonra da tencereyi ateşe oturtarak, su aşağı yukarı 3 ilâ 3.1/2 bardak kalıncaya kadar, bunu küçük ateşte kapaksız olarak 1 ilâ 1.1/2 saat kadar azalmaya bırakmalı (suyu katiyen kaynatarak azaltma-malıdır.) su azalınca, bunun üstünde birikmiş olan koyu ve katılaşmış köpük ve yumurta aklarını bir delikli kepçe ile alıp attıktan sonra bu suyu, kaim bir peçeteden geçirmek suretile süzmeli, sonra da bu suyu süslü bir formaya dökerek soğumaya bırakmalıdır. (Suyu süzdükten sonra ölçmelidir, 3 bardaktan fazla ise, bir miktar kuvvetli ateşte kapaksız kaynatarak 3 bardağa indirmeli, az ise, bir miktar su katarak üç bardağa çıkarmalıdır.)

3) Su soğumakta iken, bir tarafa bırakmış olduğumuz haşlanmış balıkların, deri ve içindeki kılçıkları ayıkladıktan sonra bunları küçük parçalara ayırarak bir tabağa koymalı, sonra da bu balığa, 1 kahve fincanı dolusu konserve iç bezelye, küçük kesilmiş 1 küçük yeşil turşu hıyar, ile haşlanmış ve yine küçük kesilmiş 1 baş havuç ilâve ederek harmanlanmak suretile hepsini birbirlerine karıştırmak, sonra da bu havuç ve bezelyeli balıkları, bir süslü forma içinde soğumaya bırakmış olduğumuz balık suyuna ilâve ederek, su donarak iyice pelteleşmiş bir hal alıncaya kadar bir tarafa bırakmalıdır. (Suyun çabuk donması istenirse, formayı buza oturtmalıdır).

4) Su donunca, bunu ılık bir suya sokup çıkarmak suretile, balık jölesinin kalıba yapışıklığını gidermeli sonra da üstüne bir tabak kapatarak altüst etmek suretile tabağa almalı, tabağın etrafını da kıyılmış salata ile çevirdikten sonra, tabağın baş taraflarına, dilimlenmiş veya süslü halkalara doğranmış 1 limon oturtmak suretile tabağı süslemeli ve servis yapmalıdır.