



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

JÖLELİ ORDÖVR

1 haşlanmış veya roti piliç
1/2 bardak et jölesi
200 gram jambon
50 gram tereyağı
100 gram salam
4 adet yeşil turşu hıyar
1/2 bardak İtalyan salatası

1) İnce kesilmiş 200 gram jambon dilimlerinin üstlerine 1 bardak İtalyan salatasını taksim ettikten sonra dilimlerin üstlerindeki salataları jambon dilimlerinin uzunluklarına doğru yaymalı sonra da içinde yayılmış İtalyan salatası olan her dilim jambonu sigara sarar gibi sararak u-zun şekillere sokmalıdır.
2) Sonra uzun şekillere sokmuş olduğumuz bu jambonları uzunca bir tabağın bir tarafına sıralamak suretile yerleştirdikten sonra, tabağın diğer kısmına, muntazam parçalara kesilmiş 1 adet roti olmuş veya haşlanmış piliç ile ince doğranmış 100 gram salamı döşemeli, piliç, jambon ve salamın aralarına da yağ saran âlet veya küçük kalıplarla şekillendirilmiş olarak 50 gram tereyağı ile 4 adet küçük yeşil turşu hıyar oturtmalı ve tabaktaki bütün etlerin üstlerine de dondurulduktan sonra bıçakla kıyılmış 1/2 bardak jöle serpmeli ve servis yapmalıdır.